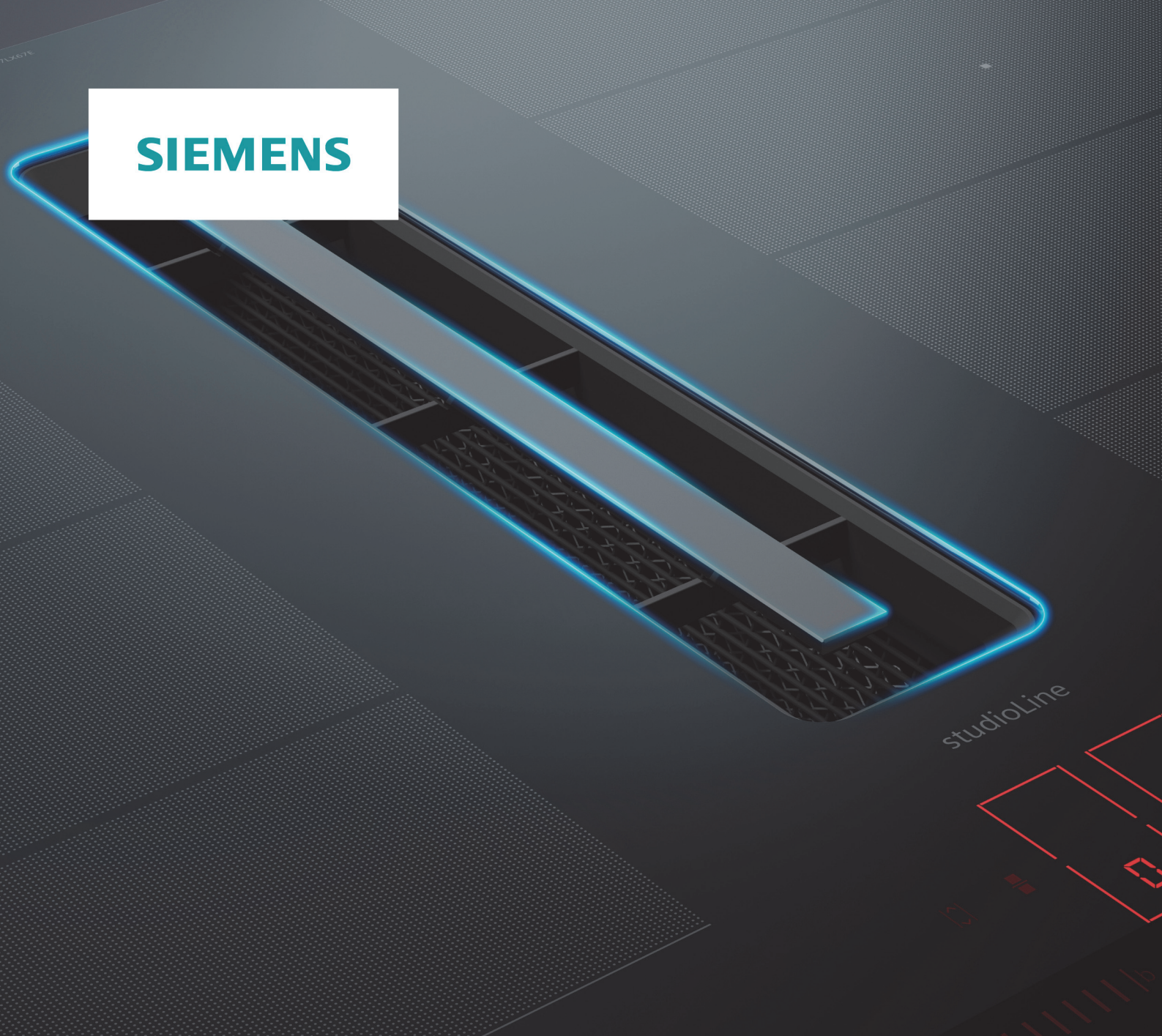




SIEMENS

Induksjonstopp med integrert ventilasjonssystem

EX8..LX6..

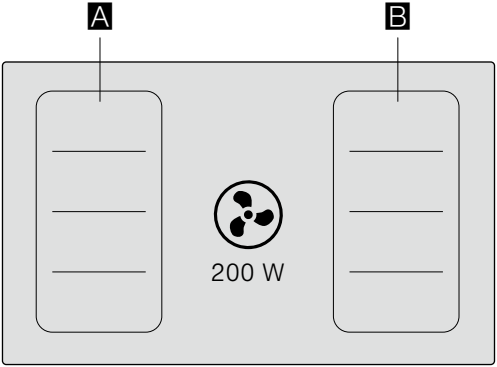
no Bruksveiledning



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 / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	5
	Viktige sikkerhetsanvisninger	6
	Årsaker til skader	8
	Miljøvern	8
	Strømsparingstips	8
	Miljøvennlig håndtering	8
	Koking med induksjon	9
	Fordeler med matlaging med induksjon	9
	Kokekar	9
	Bli kjent med apparatet	10
	Ditt nye apparat	10
	Spesialtilbehør	10
	Bryterpanelet	11
	Kokesonene	12
	Restvarmeindikator	12
	Driftstyper	13
	Utluftingsdrift	13
	Sirkulasjonsdrift	13
	Før første gangs idriftsetting	13
	Stille inn Home Connect	13
	Stille inn driftstype	13
	Betjening av apparatet	14
	Slå koketoppen på og av	14
	Innstilling av kokesone	14
	Anbefalinger for tilberedning	15
	Manuell avtrekksstyring	17
	Intensivtrinn	17
	Automatisk start	17
	Automatisk start med sensorstyring	17
	Etterutluftingsfunksjon	17
	Flex-sone	18
	Råd for bruk av kar	18
	Som en eneste hel kokesone	18
	Som to uavhengige kokesoner	18
	Move-funksjon	19
	Aktiver	19
	Deaktivere	19
	Tidsfunksjoner	20
	Programmering av tilberedningstid	20
	Varseluret	20
	Stoppeklokkefunksjon	21
	PowerBoost-funksjon	21
	Aktivere	21
	Deaktivere	21
	ShortBoost-funksjon	22
	Anbefalinger ved bruk	22
	Aktivere	22
	Deaktivere	22
	Varmefunksjon	22
	Aktivere	22
	Deaktivere	22
	Overføring av innstillinger	23
	Aktiver	23
	Hjelpfunksjoner ved koking	24
	Funksjonstyper kokehjelp	24
	Egnet kokekar	25
	Sensorer og spesialtilbehør	25
	Funksjoner og koketrinn	25
	Anbefalte retter	29
	Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen	37
	Trådløs temperatursensor	39
	Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren	39
	Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet	39
	Rengjøring	40
	Bytte av batteri	40
	Samsvarserklæring	41
	Barnesikring	42
	Aktivere og deaktivere barnesikring	42
	Permanent barnesikring	42
	Vaskebeskyttelse	42
	Automatisk sikkerhetsutkobling	42
	Grunninnstillinger	43
	Slik kommer du til grunninnstillingene:	45

	Energibruksindikasjon	45
	Test av kokekar	46
	Strømstyring.....	46
	Home Connect	47
	Installere.....	47
	Innstillinger for Home Connect.....	48
	Programvareoppdatering	50
	Fjerndiagnostisering.....	50
	Datavern.....	50
	Samsvarserklæring.....	50
	Rengjøring	51
	Rengjøringsmiddel.....	51
	Komponenter som må rengjøres	52
	Koketoppamme (kun på apparater med koketoppamme)	52
	Koketopp	52
	Ventilasjon	52
	Rengjøre overløpsbeholderen	54
	Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ).....	55
	Hva kan du gjøre ved feil?.....	57
	Kundeservice	59
	Produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) 59	
	Testretter	60

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. 2000 meter.

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

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

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

Farlige eller eksplosive stoffer og damp må ikke suges opp.

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

Dersom du 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

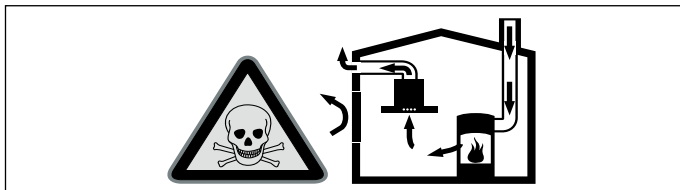
Advarsel – Fare for kvelning!

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

Advarsel – Livsfare!

Tilbakesugde forbrenningsgasser kan føre til forgiftning.

Sørg alltid for nok lufttilførsel når apparatet skal brukes i sirkulasjon samtidig med et ildsted som er avhengig av romluft.



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

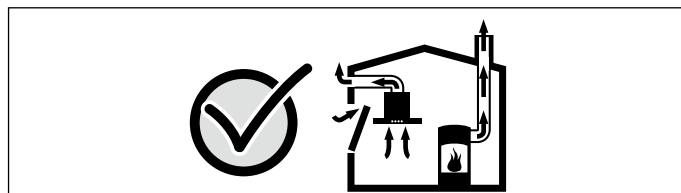
I forbindelse med en innkoblet ventilator trekkes det romluft fra kjøkkenet og rommene ved siden av – uten tilstrekkelig lufttilførsel oppstår det undertrykk. Giftige gasser fra avtrekkskanalen eller avtrekkssjakten suges tilbake og inn i oppholdsrommene.

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

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

Luften som kommer ut, må ikke ledes igjennom en røyk- eller avgasskanal som er i drift, heller ikke igjennom en sjakt som brukes for ventilasjon av fyringsrom.

Dersom avtrekksluften skal føres igjennom en røyk- eller avgasskanal som ikke er i bruk, må det først innhentes tillatelse fra brannvesenet.



Du bør uansett rådføre deg med feiervesenet som kan bedømme husets tilførsels- og avtrekksluft og foreslå et passende tiltak for ventilasjonen.

Hvis ventilatoren utelukkende benyttes til sirkulasjon, kan det brukes uten begrensninger.

Advarsel – Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Fettavleiringene i fettfilteret kan antennes. Rengjør regelmessig fettfilteret. Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Når ventilasjonen er slått på, kan fettavleiringene i fettfilteret antennes. Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering). Apparatet må kun installeres over en komfyr for fast brensel (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

⚠ Advarsel – Fare pga. magnetisme!

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

⚠ Advarsel – Fare for 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.
- Temperatursensoren kan være svært varm når du skal ta den av kokekaret. Bruk gryteklut eller stekehanske når du skal ta den av.
- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

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

Miljøvern

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

Strømsparingstips

- Bruk alltid passende lokk på alle kokekar. Matlaging uten lokk krever betydelig mer strøm. Bruk glasslokk. Dermed kan du se ned i gryten uten at du må løfte av lokket.
- Bruk kokekar med jevn bunn. Ujevne bunner øker strømforbruket.
- Pass på at diameteren på bunnen av kokekaret stemmer overens med kokesonen. Vær obs på følgende: Produsenter av kokekar oppgir som regel diameteren på toppen av gryten, som ofte er større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Store kokekar med lite innhold krever mye strøm.
- Bruk lite vann til matlagingen. Dette sparer strøm, og grønnsaker beholder vitaminer og mineraler.
- Still kokesonen på et lavere trinn i rett tid. Ellers sløses det med strøm.
- Sørg for at det er tilstrekkelig med lufttilførsel når du tilbereder mat, slik at ventilasjonen fungerer effektivt og med lavt støynivå.
- Tilpass viftetrinnet etter intensiteten på matosen. Intensivtrinnet bør kun brukes ved behov. Lavere viftetrinn krever mindre strøm.
- Hvis matosen er intens, velger du et høyere viftetrinn i god tid. Matos som allerede har steget opp i kjøkkenet, krever at ventilasjonen går lenger.
- Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.
- For å øke effekten av ventilasjonen og unngå brannfare bør filteret rengjøres og skiftes ofte.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

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

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

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

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

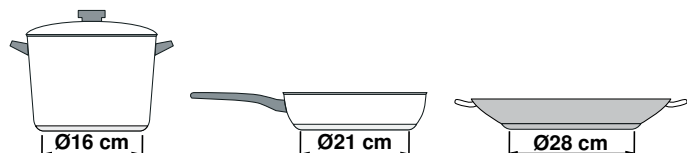
Kokekar

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

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

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

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

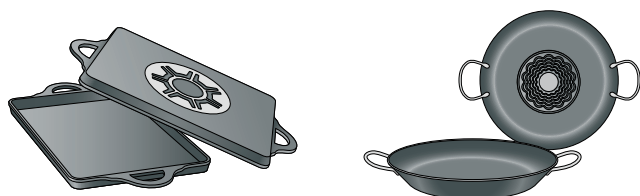


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone".

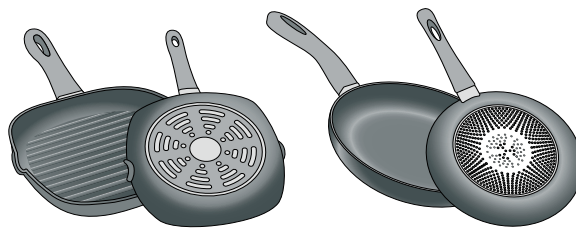


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

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



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



Uegnede kokekar

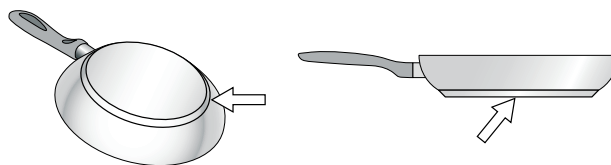
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- 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. Keketoppen 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

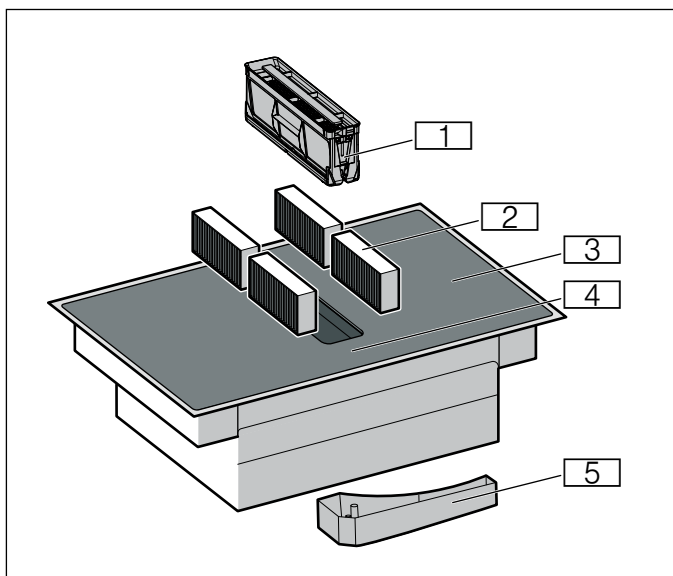
Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

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.

Ditt nye apparat



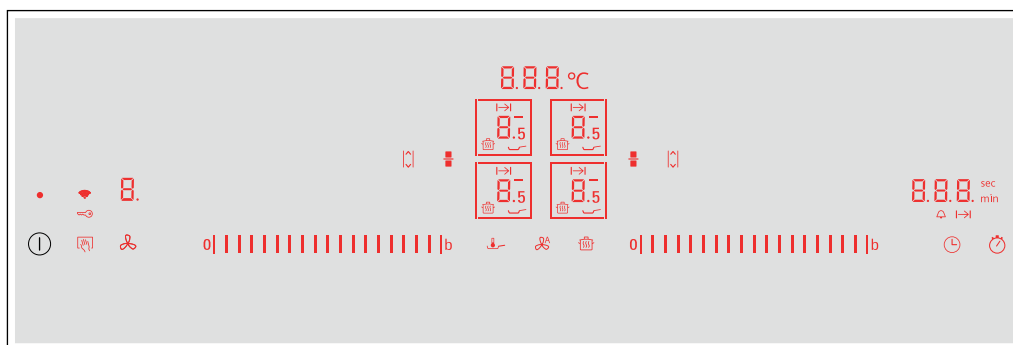
Nr.	Betegnelse
1	Metallfettfilter
2	Kullfilter ved sirkulasjonsdrift eller støyfilter ved utlufting*
3	Platetopp
4	Betjeningspanel
5	Overløpsbeholder
*Avhengig av apparatets utstyr	

Spesialtilbehør

Alt etter apparatets innbyggingsvariant finnes det forskjellig tilbehør som fås kjøpt hos en forhandler, hos kundeservice eller på vårt offisielle nettsted:

- Utluftingssett
- Omluftsett
- Kullfilter: for omluft
- Støyfilter: for utlufting

Bryterpanelet



Valgsensorer	
①	Hovedbryter
□ / □	Velg kokesone
0	Innstillingsområde
b	PowerBoost- og ShortBoost-funksjon Intensiv-viftetrinn
■	FlexZone
↔	Move-funksjon
🔒	Betjeningsfeltet sperres ved rengjøring og barnesikring
🔥	Varmholdingsfunksjon
🔌	Stekesensor
⌚	Stille inn tilberedningstid og varselur
⌛	Stoppeklokkefunksjon
📶	WLAN
🔗	Manuell avtrekksstyring
🔗	Sensor-avtrekksstyring

I displayet	
0	Driftsmodus
1-9	Effekttrinn
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funksjon Intensiv-viftetrinn I
b ⁻	ShortBoost-funksjon
b.	Intensiv-viftetrinn II
L	Varmholdingsfunksjon
t	Innstillingsoverføring
🔌	Stekesensor
🔥	Kokefunksjoner
000 °C	Temperatur kokefunksjoner
00	Tidsfunksjoner
I→I	Tilberedningstidsautomatikk
🔔	Varselur
min / sec	Varselurindikeringer
🔒	Barnesikring
📶	WLAN
A	Sensor-avtrekksstyring

Betjeningsfelt

Når koke toppen 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

Kokesone		
	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 vekselsvis.

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

Driftstyper

Dette apparatet kan brukes for utlufting og sirkulasjon.

Utluftingsdrift



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

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

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

Sirkulasjonsdrift



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

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

Før første gangs idriftsetting

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

Rengjør apparatet og tilbehørsdelene nøye.

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

Slå platetoppen på og av med hovedbryteren ①.

Stille inn Home Connect

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.

Stille inn driftstype

Utlufting er forhåndsinnstilt når apparatet leveres.

Hvis platetoppen er montert med luftavtrekk ut i det fri, må du konfigurere innstillingen  17 for denne modusen. Se kapittel → "Grunninnstillinger".



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.

Tips: Slå på ventilasjonen når du begynner å lage mat, og slå den av igjen noen minutter etter at du er ferdig med matlagingen. Denne er den mest effektive måten å fjerne matosen på.

Merk: Du må aldri bruke apparatet uten metallfettfilter og overløpsbeholder.

Slå koketoppen på og av

Slå koketoppen på og av med hovedbryteren.

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

Slå: Trykk på symbolet ① til indikatorene slukker. Restvarmeindikatoren lyser inntil 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 = høyeste trinn.

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Dette er merket med 5.

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

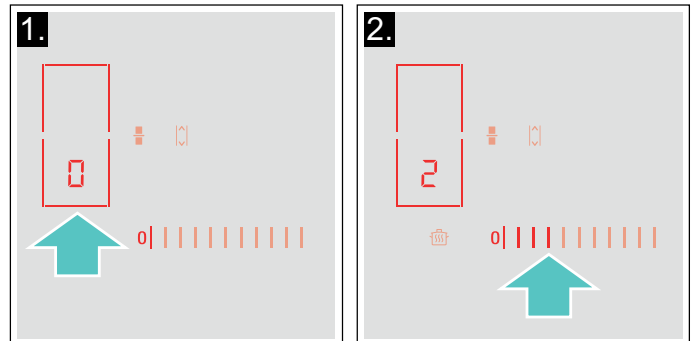
Merknader

- 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 symbol eller for ønsket kokesone. Symbolet eller lyser skarpere.
2. Stryk fingeren over riktig innstillingsområde inntil ønsket kokesone lyser.



Koketrinnet er stilt inn.

Merk: Dersom du stiller et kokekar på en Flex-sone, vil platetoppen gjenkjenne kokekaret, og kokesonen velges automatisk. Du finner nærmere informasjon om Flex-sonen i kapittel → "Flex- sone".

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

Koketabell

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

	Koketrinn	Steketid (min)
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre	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, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	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. bernaísesaus, 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.		

Manuell avtrekksstyring

Du kan styre viftetrinnet manuelt.

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

Aktiver

1. Trykk på symbolet .
Ventilasjonen starter på det forhåndsinnstilte effekttrinnet.
2. Velg ønsket koketrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.
Det innstilte koketrinnet lyser.
3. Trykk på symbolet  for å bekrefte den innstillingen du har valgt.
Ventilasjonen er slått på.

Endre og slå av

Trykk på symbolet  og velg ønsket koketrinn, eller still inn  i innstillingsområdet.

Intensivtrinn

Ventilasjonen har to intensivtrinn. Når du aktiverer intensivtrinnene, går ventilasjonen på maksimal effekt i en kort periode.

Aktiver

Trykk på symbolet  og velg ønsket intensivtrinn.

- **Intensivtrinn I:** Trykk på symbolet b.  lyser.
Intensivtrinnet er aktivert.
- **Intensivtrinn II:** Trykk to ganger på symbolet b.  lyser. Intensivtrinnet er aktivert.

Merk: Etter 8 minutter tilbakestilles apparatet automatisk til effekttrinnet .

Endre og slå av

Trykk på symbolet  og velg ønsket koketrinn, eller still inn  i innstillingsområdet.

Automatisk start

Når du velger et koketrinn for en kokesone, aktiveres automatisk start.

Platetoppen leveres som standard med sensorstyrt automatisk start. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel → "Grunninnstillinger".

Automatisk start med sensorstyring

Luftkvalitetssensoren registrerer matosen automatisk, velger optimalt koketrinn og får  til å lyse opp.

Automatisk start ved hjelp av koketrinn

Ventilasjonen slår seg på på det trinnet som tilsvarer koketrinnet som er valgt for kokesonen.

Automatisk start med sensorstyring

Platetoppen har en luftkvalitetssensor som registrerer matos automatisk og slår på ventilasjonen.

Hvis automatisk start er deaktivert eller stilt inn etter koketrinn, kan du når som helst aktivere sensorstyringen manuelt.

Aktiver

Trykk på symbolet .  lyser, og optimalt viftetrinn stilles inn automatisk ved hjelp av sensoren.

Deaktivere

Trykk på symbolet . Indikatoren  slukkes. Sensorstyringen er slått av.

Merk: Hvordan du stiller inn følsomheten på sensoren, står i kapittel → "Grunninnstillinger".

Etterutluftingsfunksjon

Med etterutluftingsfunksjonen vil ventilasjonssystemet fortsette å gå i noen minutter etter at du har slått av platetoppen. Dermed fjernes den siste matosen. Deretter slår ventilasjonssystemet seg av automatisk.

Platetoppen leveres som standard med etterutlufting med maksimal utkoblingstid. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel → "Grunninnstillinger".

Aktiver

Etterutlufting er mulig i henhold til den konfigurerte grunninnstillingen:

- Med styringen til luftkvalitetssensoren. Symbolet  og  lyser.
- Med en maksimal utkoblingstid. Symbolet  lyser.

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

Deaktivere

Manuell

Trykk på symbolet . Etterutluftingsfunksjonen slås av.

Automatisk

Etterutluftingsfunksjonen slås av i følgende tilfeller:

- Etterutluftingen er fullført.
- Apparatet slås på igjen.
- Sensoren registrerer at luftkvaliteten er i orden.

Flex-sone

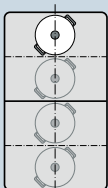
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

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.

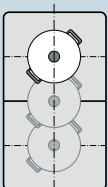
Råd for bruk av kar

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

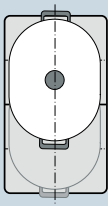
Som en eneste kokesone



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

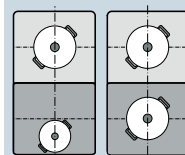


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



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.

Aktiver

Kokesonene kobles automatisk sammen eller fra hverandre avhengig av det kokekaret som settes på.

Manuell sammenkobling:

1. Velg den fleksible kokesonen med symbolet .
2. Still inn det respektive koketrinnet i innstillingsområdet.
Flex-sonen er aktivert.

Endre koketrinn

Velg kokesone og endre koketrinnet i riktig innstillingsområde.

Legge til et nytt kokekar

1. Still det nye kokekaret i en posisjon etter størrelsen på det.
Hvis kokekaret er satt på riktig, vil det gjenkjennes av apparatet. Apparatet kobler sonene fra hverandre og velger sone automatisk.
2. Velg deretter ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Merknader

- Dersom du flytter på eller løfter kokekaret som står på den aktive kokesonen, vil kokesonen starte et automatisk søk, og det sist valgte koketrinnet opprettholdes.
- Du kan deaktivere automatisk kokekargjenkjenning. Du finner nærmere informasjon om dette i kapittel → "Grunninnstillinger".

Deaktiver

Kokesonene kobles automatisk sammen eller fra hverandre avhengig av det kokekaret som settes på. For å koble kokesonene fra hverandre manuelt trykker du på symbolet .

Flex-sonen er deaktivert. De to kokesonene fungerer fortsatt som to uavhengige kokesoner.

Som to uavhengige kokesoner

Bruk den fleksible kokesonen som to uavhengige kokesoner.

Koble kokesonene fra hverandre

Kokesonene kobles automatisk sammen eller fra hverandre avhengig av det kokekaret som settes på.

For å koble kokesonene fra hverandre manuelt:

1. Trykk på symbolet .
2. Velg ønsket kokesone med symbolet .
3. Still inn det respektive 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".

Sammenkobling av de to kokesonene

Kokesonene kobles automatisk sammen eller fra hverandre avhengig av det kokekaret som settes på. For å koble sammen kokesonene manuelt trykker du på symbolet .

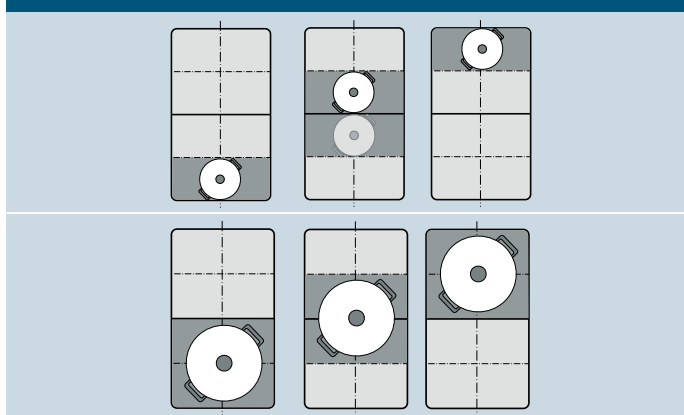
Flex-sonen er aktivert.

Move-funksjon

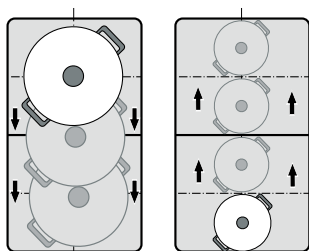
Med denne funksjonen aktiveres hele den fleksible kokesonen, som er delt opp i tre kokeområder og har forhåndsinnstilte koketrinn.

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:

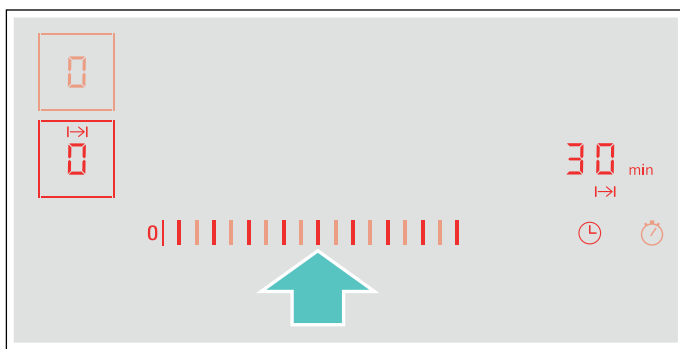
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon

Programmering av tilberedningstid

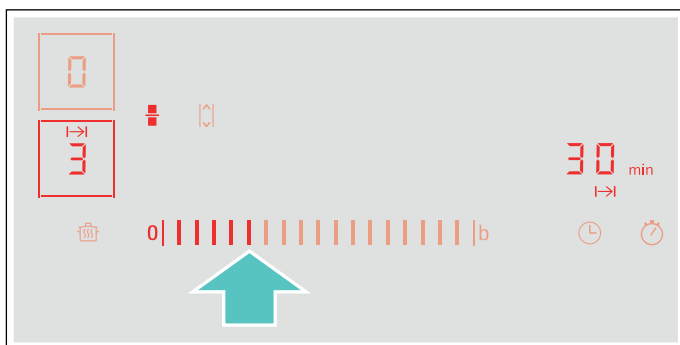
Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

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.

Kokefunksjoner

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

Endre eller slette tid

Trykk på symbolet  to ganger og velg deretter kokesone.

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

Trykk på symbolet  for å bekrefte valgt innstilling.

Når tiden er over

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

I tidsurdisplayet blinker  og indikasjonen .

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

Merknader

- Hvis det er programmert en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid den korteste tiden i tidsurdisplayet.
- For å vise resterende tilberedningstid for en kokesone kan du trykke på symbolet  to ganger og velge kokesonen.
- Du kan stille inn en tilberedningstid på inntil **99** minutter.

Varseluret

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

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

Slik stiller du inn

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

Endre eller slette tid

Trykk på symbolet .

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

Trykk på symbolet  for å bekrefte valgt innstilling.

Når tiden er over

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

Når du har trykket på symbolet , slukker indikatorene.

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.

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

Aktivere

Trykk på symbolet . I tidsurindikasjonen lyser .

Tiden begynner å telles ned.

Deaktivere

Trykk på symbolet . I tidsurdisplayet vises  og slukker deretter.

Funksjonen er deaktivert.

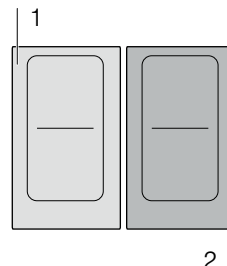
Merk: For å deaktivere stoppeklokken må denne funksjonen være valgt.



PowerBoost-funksjon

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

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



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

Aktivere

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

Deaktivere

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

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

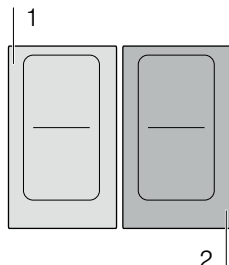


ShortBoost-funksjon

Med ShortBoost-funksjonen varmes kokekaret raskere opp enn med 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.

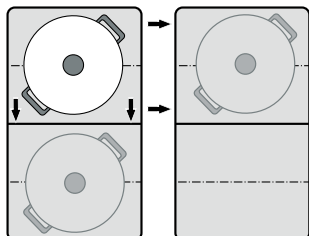
Deaktivere

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

Overføring av innstillinger

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

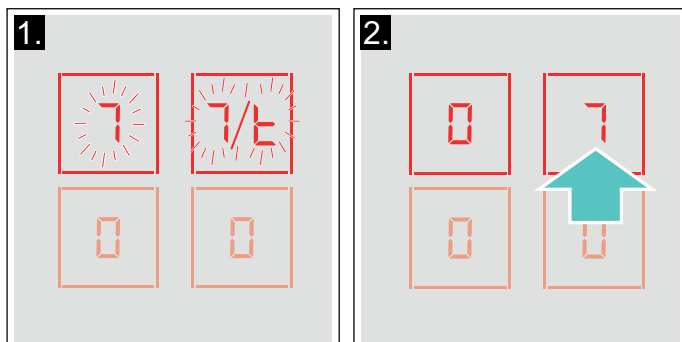
Du overfører innstillingene ved ta kokekaret fra den kokesonen som er slått på, til en annen.



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

Aktiver

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



Innstillingene har blitt overført til den nye kokesonen.

Merknader

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



Hjelpfunksjoner ved koking

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

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

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

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

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

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

I dette kapittelet finner du informasjon om:

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

Funksjonstyper kokehjelp

Med hjelpfunksjonene ved tilberedning kan du lettere velge den best egnede tilberedningsmåten for hver rett.

I tabellen ser du de forskjellige tilgjengelige funksjonsinnstillingene for hjelpfunksjonene:

Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Kokekar	Tilgjengelighet	Aktivere
Stekesensor				
Surre/steke med lite fett	1, 2, 3, 4, 5			
Kokefunksjoner				
Oppvarming/varmholding	1 / 70 °C		Alle kokesoner	
Trekking	2 / 90 °C		Alle kokesoner	
Koking	3 / 100 °C		Alle kokesoner	
Koking i trykkoker	4 / 120 °C		Alle kokesoner	
Fritere i gryte med mye olje*	5 / 170 °C		Alle kokesoner	
* Forvarmes med lokk og fritering uten lokk. Hvis koketoppen ikke har en trådløs kokesensor, kan du etterbestille en hos en fagforhandler, fra vår kundeservice eller fra vår offisielle nettside.				

Egnet kokekar

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

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

Du kan kjøpe tre spesialegnede panner til stekesensoren. De kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. I våre brosjyrer eller på Internett tilbyr vi omfattende tilbehør til dette apparatet.

Tilgjengelighet og mulighet for bestilling på nett avhenger av hvilket land du bor i. Du finner nærmere informasjon om dette i salgsapirene.

Merk: Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

Spesialtilbehør	
Panne med diameter på 15 cm	Anbefalt tilbehør til stekesensoren.
Panne med diameter på 19 cm	Anbefalt tilbehør til stekesensoren.
Panne med diameter på 21 cm	Anbefalt tilbehør til stekesensoren.
Teppan Yaki-fat	Anbefalt tilbehør til stekesensoren. Kun til den fleksible kokesonen.
Grillfat	Anbefalt tilbehør til stekesensoren. Kun til den fleksible kokesonen.

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

Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetypen og -størrelsen.
- På de fleksible kokesonene er det mulighet for at stekesensoren ikke blir aktivert hvis du bruker en annen pannestørrelse eller ikke plasserer pannen riktig. Se kapittel → "Flex-sone".
- Andre typer panner kan bli for varme, og temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Prøv ut det laveste temperaturtrinnet først og endre etter behov.

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

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

Sensorer og spesialtilbehør

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

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

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

Kokesensoren er helt nødvendig for å bruke kokefunksjonene.

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

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

Funksjoner og koketrinn

Stekesensor

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

Kokesoner med denne funksjonen er merket med symbolet for stekesensoren.

Fordeler

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

Merknader

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

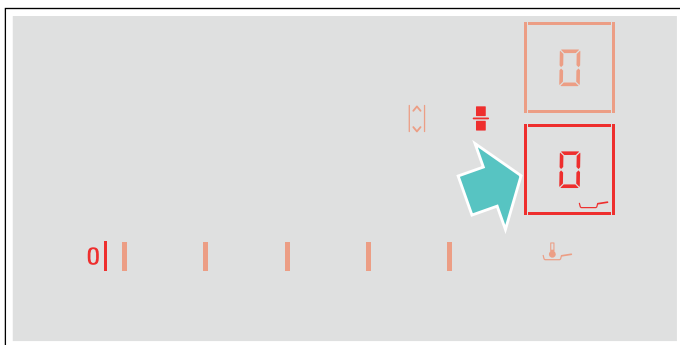
Temperaturtrinn

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

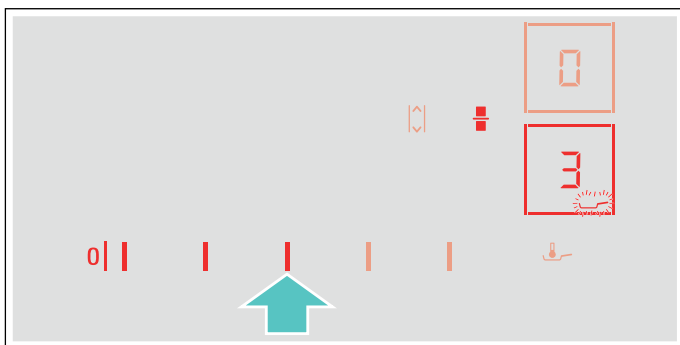
Slik stiller du inn

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.

Kokefunksjoner

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

Disse funksjonene er tilgjengelig for alle kokesoner.

Fordeler

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

Merknader

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

Temperaturområder og -trinn

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

Tips til koking med kokefunksjoner

- Funksjonen Oppvarming/varmholding: dypfrosne produkter i porsjoner, f.eks. spinat. Legg det dypfrosne produktet i kokekaret. Tilsett vann etter produsentens anvisninger. Dekk til kokekaret og velg trinnet 1/70 °C. Rør av og til.
- Funksjonen Trekking: Denne funksjonen egner seg til tilberedning av mat på lave temperaturer og til å gjøre sauser og gryteretter mer tyktflytende. Velg trinn 2 / 90 °C.
- Funksjonen Koking: Denne funksjonen gjør det mulig å koke vann med lokket på uten at det koker over. Takket være temperaturkontrollen kan du koke på effektivt vis. Velg trinn 3 / 100 °C.
- Funksjon Koking i trykkoker: Ta hensyn til produsentens anbefalinger. Fortsett tilberedningen i anbefalt tid etter signaltonen. Velg trinn 4 / 120 °C.
- Funksjon Fritering i gryte med mye olje: Varm opp oljen med lokket på. Ta av lokket etter signaltonen og legg i matvaren (såfremt det ikke står ytterligere spesifikasjoner i tabellen over anbefalte retter). Velg trinn 5 / 170 °C.

Merknader

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

Stille inn kokepunkt

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

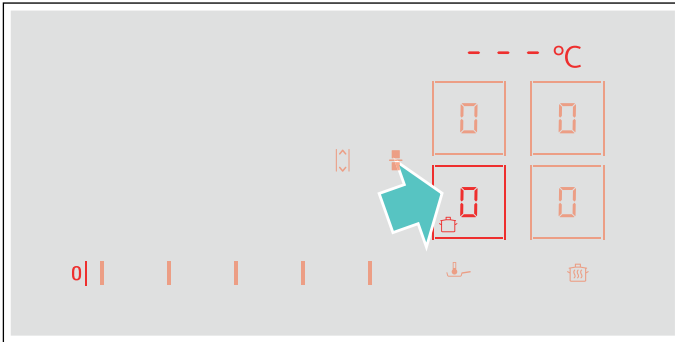
- Velg grunninnstilling **4**, se kapittel → "Grunninnstillinger".
- Grunninnstillingen er som standard stilt inn på 3. Dersom du bor et sted som ligger mellom 200 og 400 moh. er det ikke nødvendig å stille inn kokepunktet. Ellers må du velge innstillingen fra tabellen som passer for høyden der du bor:

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

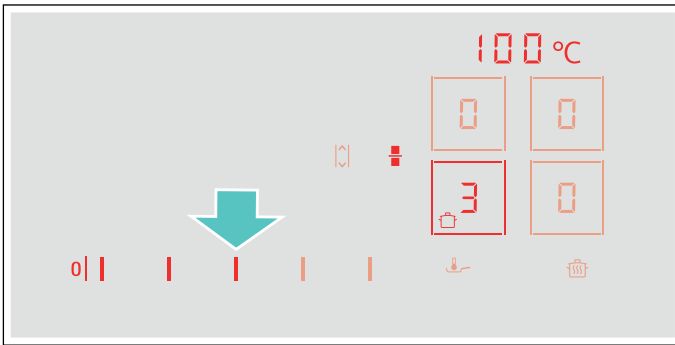
Merk: Temperaturtrinnet 3/100 °C er egnet for effektiv koking selv om vannet ikke fosskoker. Men du kan også endre kokepunktet. Dersom du for eksempel ønsker raskere oppkok, kan du velge en lavere høyde.

Slik stiller du inn

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



5. Velg et passende temperaturtrinn i tabellen.



Funksjonen er aktivert.

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

6. Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. La lokket ligge på under tilberedningen.
Merk: Ved funksjonen "Fritere med mye olje" skal du ikke bruke lokk.

Slå av kokefunksjoner

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

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

Anbefalte retter

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

Hjelpefunksjoner ved koking:

	Stekesensor for panner
	Kokesensor

Kjøtt	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
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
Wienerschnitzel ¹		4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tykk) ²		5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tykk) ²		5	8 - 12
Biff, godt stekt (3 cm tykk) ¹		4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt) ¹		3	10 - 20
Strimlet kjøtt ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Bacon ¹		2	5 - 8
Kjøttdeig ³		4	6 - 10
Hamburgere (1,5 cm tykke) ¹		3	6 - 15
Karbonader (2 cm tykke) ¹		3	10 - 20
Fylte karbonader ¹		3	10 - 20
Forhåndskokte pølser ¹		3	8 - 20
Rå pølser ¹		3	8 - 20
Trekking			
Pølser ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Koking			
Kjøttboller ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Suppehøne ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Kokt oksekjøtt ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Snus flere ganger.

² Tilsett oljen og matvarene etter signaltone.

³ Rør jevnlig.

⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltone.

⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

⁶ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.

Kjøtt	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Koking i trykkoker			
Suppehøne ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Kokt oksekjøtt ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Fritering med mye olje			
Fritere kylling i biter ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Fritere kjøttboller ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Snus flere ganger. ² Tilsett oljen og matvarene etter signaltonen. ³ Rør jevnlig. ⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. ⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen. ⁶ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			

Fisk	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Fiskefilet, naturell ¹		4	10 - 20
Fiskefilet, panert ¹		3	10 - 20
Krabber ¹		4	4 - 8
Reker ¹		4	4 - 8
Helstekt fisk ¹		3	10 - 20
Trekking			
Dampet fisk ²		2 - 90 °C	15 - 20
Fritering med mye olje			
Fritere fisk i beignetdeig ³		5 - 170 °C	10 - 15
Fritere panert fisk ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Snus flere ganger. ² Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. ³ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			

Eggeretter	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Speilegg i smør ¹		2	2 - 6
Speilegg ²		4	2 - 6
Eggerøre ³		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Crêpes ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁴		3	10 - 15
Koking			
Kokte egg ⁵		3 - 100 °C	5 - 10
¹ Tilsett smør og matvarer etter signaltonen. ² Tilsett olje og matvarer i pannen etter signaltonen. ³ Rør jevnlig. ⁴ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én. ⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Grønnsaker og belgfrukter	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Hvitløk ¹		2	2 - 10
Løk, surret ¹		2	2 - 10
Løkringer ¹		3	5 - 10
Squash ²		3	4 - 12
Auberginer ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Steke grønn asparges ²		3	4 - 15
Sopp ¹		4	10 - 15
Dampe grønnsaker i olje ¹		1	10 - 20
Glaserte grønnsaker ¹		3	6 - 10
¹ Rør jevnlig. ² Snus flere ganger. ³ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene i pannen etter signaltonen. ⁴ Tilsett matvarene helt i begynnelsen. ⁵ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			

Grønnsaker og belgfrukter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Koking			
Brokkoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Blomkål ³		3 - 100 °C	10 - 20
Rosenkål ³		3 - 100 °C	30 - 40
Grønne bønner ³		3 - 100 °C	15 - 30
Kikarter ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Erter ³		3 - 100 °C	15 - 20
Linser ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Koking i trykkoker			
Grønnsaker i trykkoker ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Kikarter i trykkoker ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Hvite bønner i trykkoker ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Linser i trykkoker ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Fritering med mye olje			
Fritere panerte grønnsaker ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere grønnsaker i beignetdeig ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere panert sopp ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere sopp i beignetdeig ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Rør jevnlig. ² Snus flere ganger. ³ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene i pannen etter signaltone. ⁴ Tilsett matvarene helt i begynnelsen. ⁵ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			

Poteter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Stekte poteter av poteter kokt med skall ¹		5	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter) ¹		4	15 - 25
Potetkaker ²		5	2,5 - 3,5
Røstipoteter ³		2	50 - 55
Glaserde poteter ¹		3	10 - 15
Trekking			
Tilberede potetballer ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
¹ Rør jevnlig. ² Total varighet per porsjon. Stekes én etter én. ³ Tilsett olje og matvarer i pannen etter signaltone. ⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltone. ⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Poteter	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Koking			
Koke poteter ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Koking i trykkoker			
Poteter i trykkoker ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Rør jevnlig. ² Total varighet per porsjon. Stekes én etter én. ³ Tilsett olje og matvarer i pannen etter signaltonen. ⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. ⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Pasta og korn	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Trekking			
Ris ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Semulegrøt ²		2 - 90 °C	5 - 10
Koking			
Deigvarer ²		3 - 100 °C	7 - 10
Fylt pasta (ravioli o.l.) ²		3 - 100 °C	6 - 15
Koking i trykkoker			
Ris i trykkoker ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. ² Rør jevnlig. ³ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Supper	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Trekking			
Kremede ferdigsupper ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Koking			
Hjemmelagde buljonger ²		3 - 100 °C	60 - 90
Ferdigsupper ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Koking i trykkoker			
Hjemmelaget buljong i trykkoker ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Rør jevnlig. ² Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Sauser	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Tomatsaus med grønnsaker ¹		1	25 - 35
Béchamelsaus ¹		1	10 - 20
Ostesaus ¹		1	10 - 20
Koke inn / redusere saus ¹		1	25 - 35
Søte sauser ¹		1	15 - 25
¹ Rør jevnlig.			

Dessert	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Trekking			
Risengrynsgrøt ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Havregrøt ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Sjokoladepudding ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Koking			
Kompott ²		3 - 100 °C	15 - 25
Fritering med mye olje			
Fritere berlinerboller ³		5 - 170 °C	5 - 10
Fritere smultringer ³		5 - 170 °C	5 - 10
Fritere buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Rør jevnlig.			
² Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			
³ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			

Dypfryste produkter	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Snitsel ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Fjærkrebryst ¹		4	10 - 30
Kylling-nuggets ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Fiskefilet, naturell ¹		3	10 - 20
Fiskefilet, panert ¹		3	10 - 20
Fiskepinner ¹		4	8 - 12
Steke pommes frites ²		5	4 - 6
Panneretter ²		3	6 - 10
Vårruller ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Varmholding, oppvarming			
Grønnsaker i fløtesaus ²		1 - 70 °C	15 - 20
Koking			
Grønne bønner, dypfryste ³		3 - 100 °C	15 - 30
Fritering med mye olje			
Fritere pommes frites ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Snus flere ganger. ² Rør jevnlig. ³ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. ⁴ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			

Annet	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Camembert ¹		3	7 - 10
Krutonger ²		3	6 - 10
Tørre ferdigretter ³		1	5 - 10
Riste mandler ⁴		4	3 - 15
Riste nøtter ⁴		4	3 - 15
Riste pinjekjerner ⁴		4	3 - 15
Varmholding, oppvarming			
Varme opp gulasjsuppe ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Varme opp gløgg ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Trekking			
Varme opp melk ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Snus flere ganger. ² Rør jevnlig. ³ Tilsett vannet etter signaltonen. Tilsett matvarene med en gang vannet har kokt opp. ⁴ Tilsett matvarene etter signaltonen. ⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen

Tilbehøret Teppan Yaki og Grill er ideelt egnet til Flex-sonen og optimalt til bruk av stekesensoren.

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 varselssignalet (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.

Trådløs temperatursensor

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

Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren

I dette avsnittet finner du informasjon om:

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

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

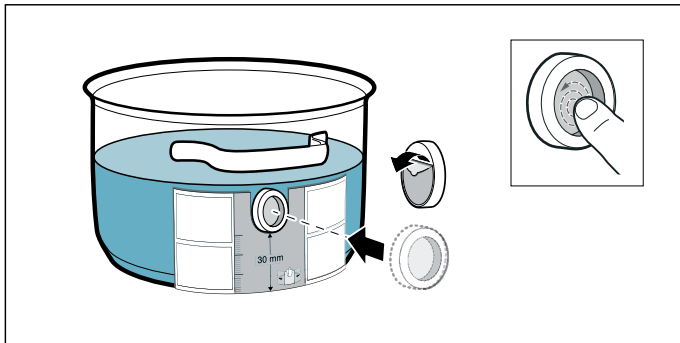
00577921	Sett med 5 silikonfester
HZ39050	Kokesensor og sett med 5 silikonfester

Lime på silikonfeste

Silikonfestet fester temperatursensoren til kokekaret.

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

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



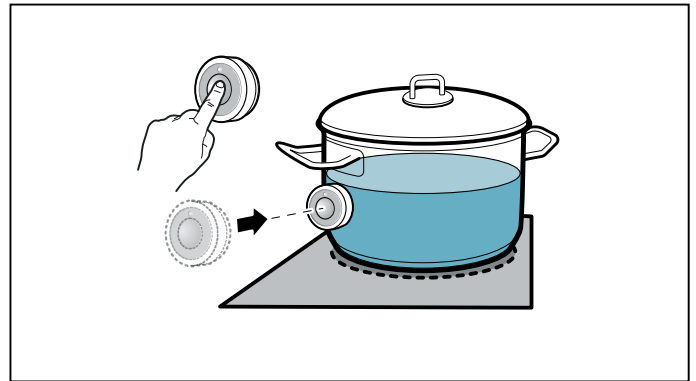
3. Trykk på hele overflaten av silikonfestet, også det innerste området. La limet tørke i 1 time for riktig herding. Ikke bruk eller vask kokekaret i løpet av denne tiden.

Merknader

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

Montere trådløs temperatursensor

Plasser temperatursensoren slik på silikonmerket at den sitter perfekt.



Merknader

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

Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet

Slik kobler du den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet:

1. Velg grunninnstillingen **C 14**, se kapittel → "Grunninnstillinger". Indikatoren til en av kokesonene og visningen — lyser. Innstillingsområdet kobler seg ut.
2. Velg kokesonen som indikatoren lyser for. Du hører et lydsignal. Indikatoren  blinker.
3. Trykk på symbolet  på den trådløse temperatursensoren i løpet av 30 sekunder. Etter noen sekunder vises tilkoblingsstatus mellom temperatursensor og betjeningsfelt i displayet til kokesonen.

Resultat

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

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

Tilbakestill den trådløse temperatursensoren

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

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

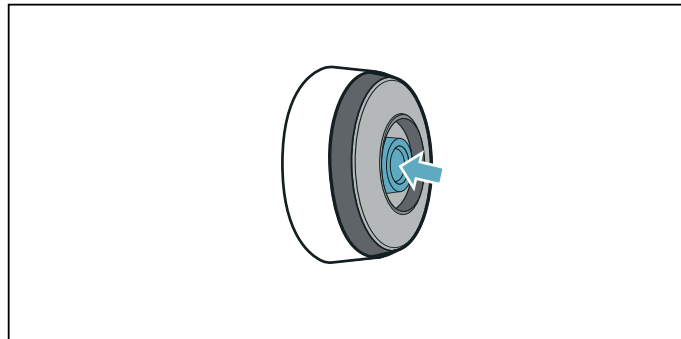
Rengjør og tørk av det før det plasseres på temperatursensoren. Egnet for oppvaskmaskin.

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



Merknader

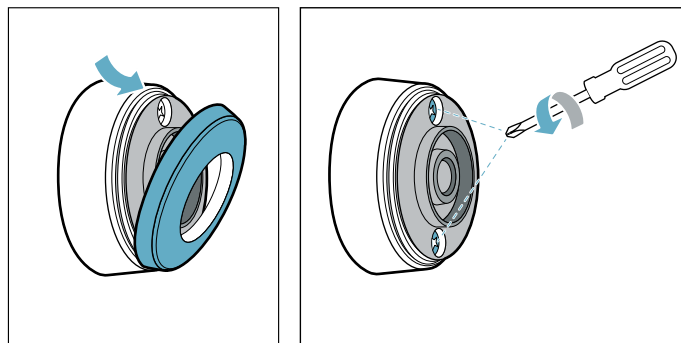
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler som skuresvamber, -børster eller rensemidler.
- Ikke ta på sensorvinduet med fingeren. Det kan bli tilsmusset eller oppskrapet.

Bytte av batteri

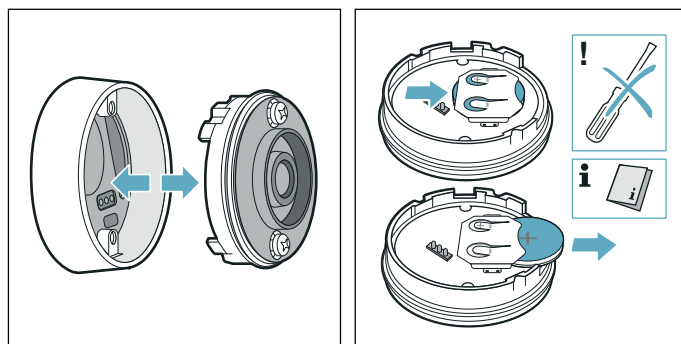
Hvis temperatursensoren ikke lyser når du har trykket på symbolet, er batteriet utladet.

Slik bytter du batteri:

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

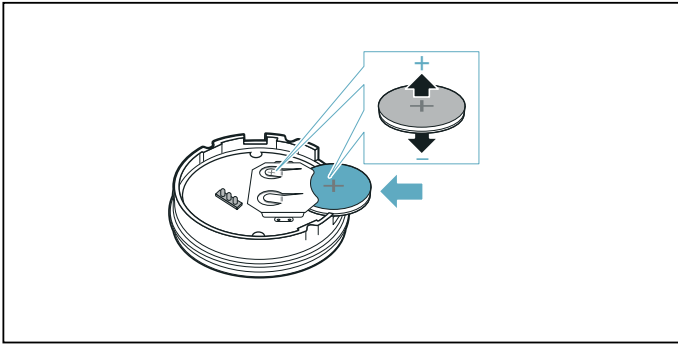


2. Åpne dekselet til temperatursensoren. Ta batteriet ut av underdelen av huset, og sett inn et nytt batteri (pass på at pluss- og minuspolen vender riktig vei).

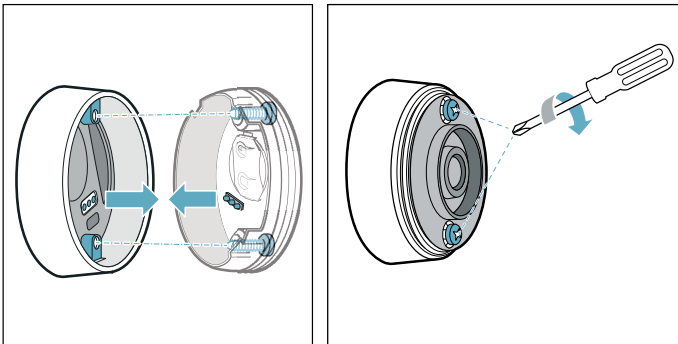


Obs!

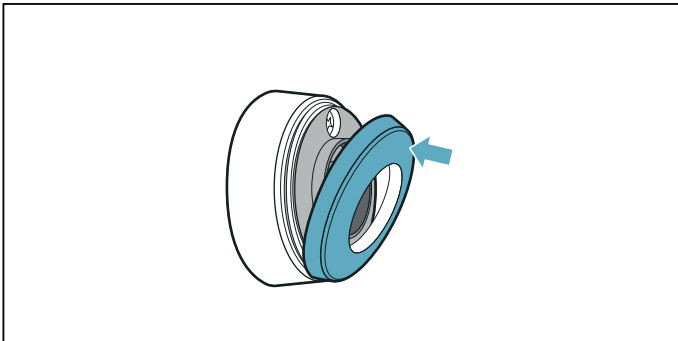
Ikke bruk gjenstander i metall når du skal ta ut batteriet. Ikke ta på batterikontaktene.



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.

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere barnesikring

Koketoppen må være slått av.

Aktivere:

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

Kokesonen er sperret.

Deaktivere:

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

Permanent barnesikring

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

Inn- og utkobling

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

Vaskebeskyttelse

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

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

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

Merknader

- Du hører et signal 30 sekunder etter aktiveringen. Dette indikerer at funksjonen snart avsluttes.
- 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 bekreftelsessignal er innkoblet. 3 Alle signaltoner er koblet inn.*
c 3	Vis strømforbruk 0 Deaktivert.* 1 Aktivert.
c 4	Innstilling avhengig av høyde over havet 1-2 Redusering 3 Grunninnstilling 4-9 Utvidelse
c 5	Automatisk programmering av tilberedningstiden 00 Utkoblet.* 0 1-99 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 effektrinn for Move-funksjonen -9 Forhåndsinnstilt effektrinn for fremre kokeområde. -5 Forhåndsinnstilt effektrinn for midtre kokeområde. -1.5 Forhåndsinnstilt effektrinn for bakre kokeområde.

c 12	Sjekke 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 14	Koble opp den trådløse kokesensoren til platetoppen
0	Feilfri forbindelse
1	Ikke forbindelse: på grunn av en overføringsfeil.
2	Ikke forbindelse: på grunn av en feil i kokesensoren.
c 17	Stille inn sirkulasjon eller utlufting
0	Konfigurer utlufting.*
1	Konfigurer utlufting.
c 18	Stille inn automatisk start
0	Slått av.
1	Slått på: Automatisk start med sensorstyring.*
2	Slått på: Ventilasjonen slår seg på på det trinnet som tilsvarer koketrinnet som er valgt for kokesonen.
c 19	Stille inn sensorfølsomhet for ventilasjonen
1	Laveste innstilling for sensorfølsomhet.
2	Middels innstilling for sensorfølsomhet.*
3	Høyeste innstilling for sensorfølsomhet.
c 20	Stille inn etterutlufting
0	Slått av.
1	Slått på: Automatikkfunksjon med sensorstyrt etterutlufting.
2	Slått på*: Hvis platetoppen brukes med utlufting, slås ventilasjonen på med koketrinn 3 og går i ca. 6 minutter. Hvis platetoppen brukes med sirkulasjon, slås ventilasjonen på med koketrinn 1 og går i ca. 30 minutter. Etterutluftingen slår seg av automatisk etter dette tidsrommet.
c 25	Automatisk kjeleregistrering
0	Deaktivert: Velg ønsket kokesone manuelt.
1	Aktivert: Platetoppen registrerer størrelsen på og posisjonen for kokekaret og velger tilsvarende kokesone/r*.
HC	Home Connect → "Innstillinger for Home Connect"
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.

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

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

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



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



6. Berør symbolet  i minst fire sekunder.

Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.



Energibruksindikasjon

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

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

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

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



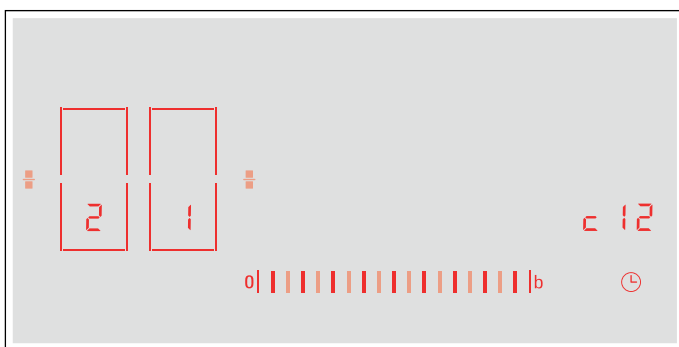
Test av kokekar

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

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

1. Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med kokekarets diameter. Dette gjøres ved romtemperatur.
2. Gå til grunninnstillingene og velg innstillingen **c 12**.
3. Trykk på innstillingsområdet. I displayet for kokesonene blinker **—**. Funksjonen er aktivert.

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



Kontroller resultatet med følgende tabell:

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

Berør innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen igjen.

Merknader

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



Strømstyring

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

Platetoppen er forhåndsinnstilt fra 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, 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 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 borteist.
- 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.

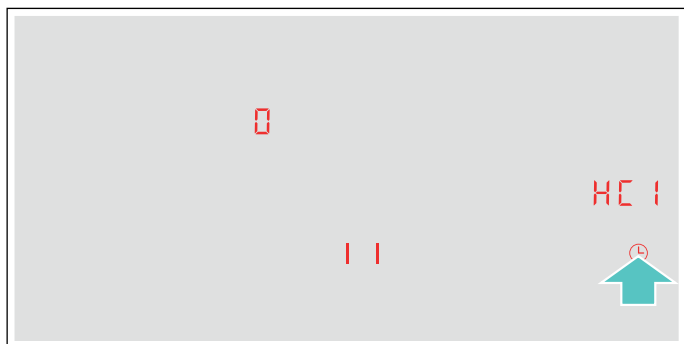
Appen må åpnes til konfigurering.

Automatisk registrering på hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjon.

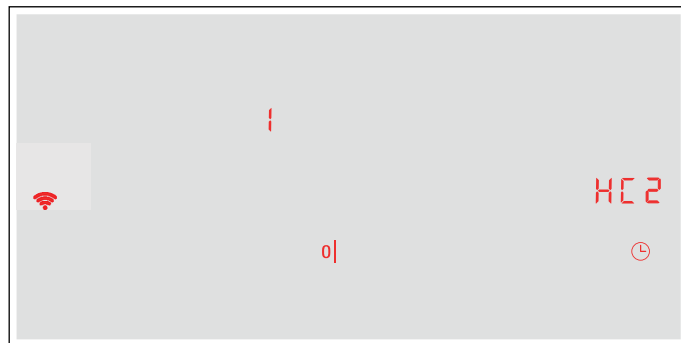
Du trenger tilgang til ruterens. Hvis du ikke har det, må du følge anvisningene under "Manuell registrering på hjemmenettverket".

1. 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 ruterens innen 2 minutter. Når symbolet  har sluttet å blinke i betjeningspanelet og lyser konstant i stedet, er koketoppen koblet opp til hjemmenettverket.

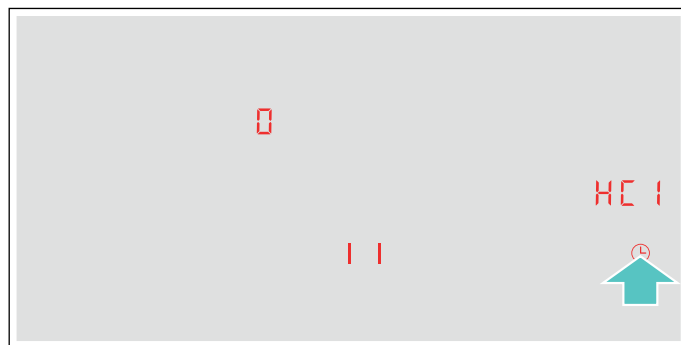
Merk: Dersom det ikke kan opprettes noen forbindelse, vises verdien **2** "manuell tilkobling". Koble apparatet til hjemmenettverket manuelt eller start automatisk tilkobling på nytt. Apparatet prøver automatisk å koble seg til appen, og innstillingen **HC 2** vises. I innstillingsområdet blinker verdien **1**.



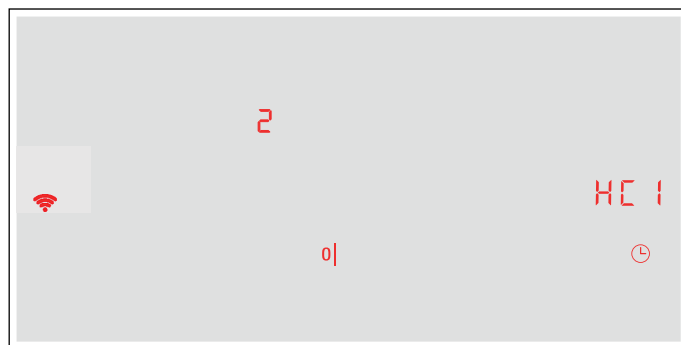
6. Start appen på den mobile enheten og følg anvisningene for automatisk nettverkstilkobling. Tilkoblingen er avsluttet når kokesoneindikatoren viser verdien **1**.

Manuell registrering på hjemmenettverket

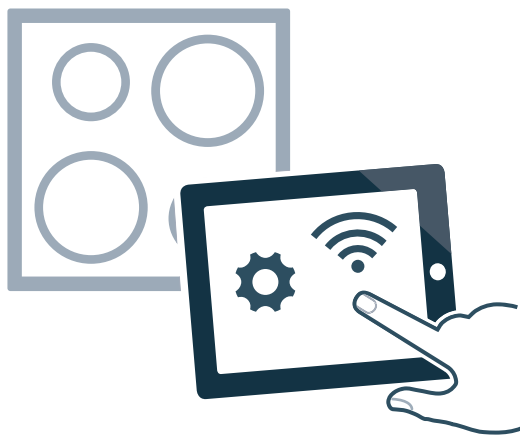
1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 4 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC 1** vises.  lyser i kokesoneindikatoren.



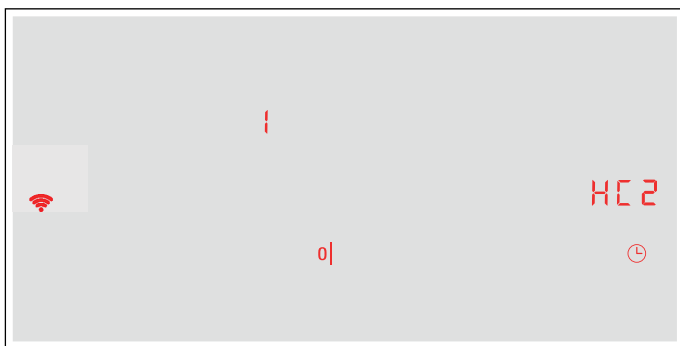
4. Still inn verdien **2** i innstillingsområdet. I betjeningspanelet blinker **2** og symbolet .



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 mobile enheten og følg anvisningene for manuell nettverkstilkobling. Tilkoblingen er avsluttet når kokesoneindikatoren viser verdien **0**.

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.

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.
* Grunninnstilling	

Indikator	Funksjon
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.
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

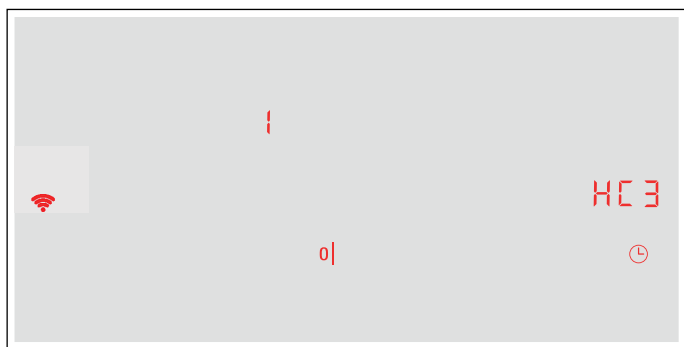
- Innstillingen **HC2** vises bare når apparatet er koblet til hjemmenettverket.
- Innstillingen **HC3** vises bare når apparatet har vært koblet til et nettverk.
- Innstillingen **HC5** vises bare når en oppdatering er tilgjengelig.
- Innstillingen **HC6** vises bare når kundeservice forsøker å koble 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.

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



4. Still inn verdien  i innstillingsområdet. WLAN er deaktivert, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

Koble fra nettverket

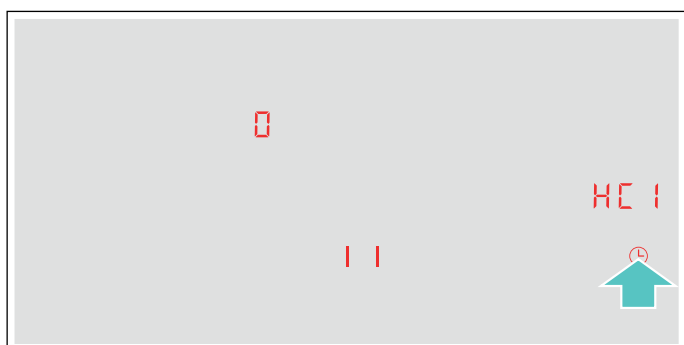
Platetoppen kan når som helst kobles fra nettverket.

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".

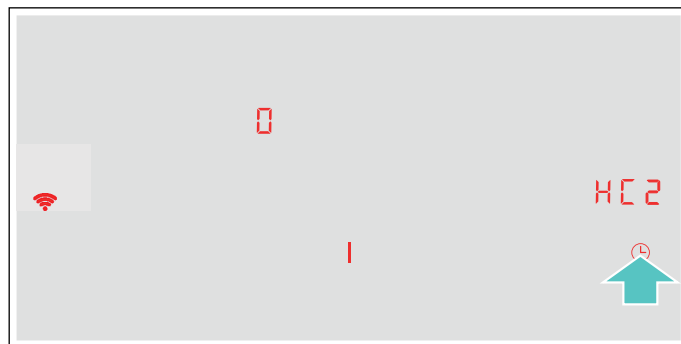
Koble til app

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 innstilt.

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.

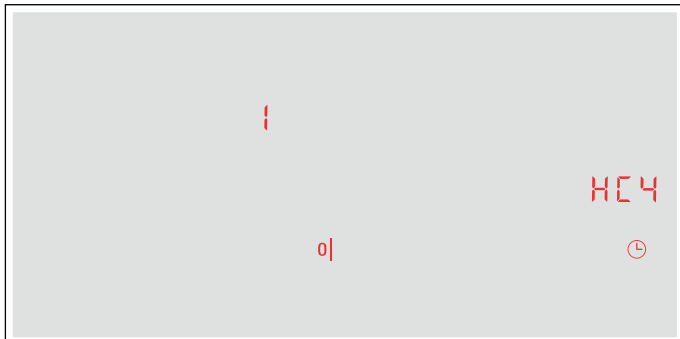
Innstillinger via app

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 **HC4** vises.
4. Velg verdien **1** i innstillingsområdet for å aktivere overføringen, og velg verdien  for å deaktivere overføringen.



Bekreft 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 **HC5**) 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

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								

Rengjøring

Advarsel – Forbrenningsfare!

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir varmt under bruk. Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du la apparatet avkjøles før du fjerner metallfettfilteret eller overløpsbeholderen.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare for personskader!

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

Merknader

- Bruk bare litt vann ved rengjøring, det må ikke trenge vann inn i apparatet.
- Ta av alle smykker på hender og armer før du rengjør apparatet.
- Ikke bruk noen form for rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm, ettersom det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

Rengjøringsmiddel

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

Følg alle anvisninger og advarsler som følger med rengjøringsmidlet.

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

Obs!

Overflateskader

Bruk aldri:

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

Obs!

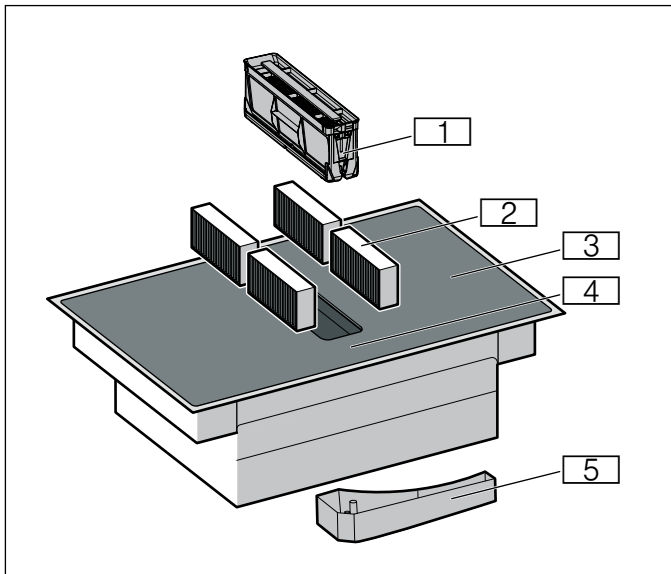
Overflateskader

Vask alltid nye svamper grundig før bruk.

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

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

Komponenter som må rengjøres



Nr.	Betegnelse
1	Metallfettfilter
2	Kullfilter ved sirkulasjonsdrift eller støyfilter ved utlufting*
3	Platetopp
4	Betjeningspanel
5	Overløpsbeholder
*Avhengig av apparatets utstyr	

Koketoppamme (kun på apparater med koketoppamme)

Ta hensyn til følgende for å unngå skader på koketoppammen:

- Bruk kun varmt såpevann.
- Vask nye kluter grundig før bruk.
- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape eller spisse gjenstander.
- Ikke bruk oppvasksvamper, børster eller skuresvamper som er harde og lager riper.

Koketopp

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

La metallfettfilteret bli værende i apparatet mens du rengjør koketoppen. Smuss og matrester samler seg i metallfettfilteret og ikke inne i apparatet. Du kan vaske metallfettfilteret i oppvaskmaskin.

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

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

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

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

Ventilasjon

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

Metallfettfilter

Metallfettfilteret må rengjøres med jevne mellomrom og minst én gang i måneden.

⚠ Advarsel – Fare for brann!

Fettavleiringene i fettfilteret kan antennes. Rengjør regelmessig fettfilteret. Bruk aldri apparatet uten fettfilter.

Aktivt kullfilter

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

Hvis du kun bruker apparatet med utlufting, må du bytte støyfilteret med en gang det er skittent.

Indikasjon for mettetthet

Når kullfiltrene er mettet, kommer det et lydsignal etter at apparatet er slått av.

I displayet lyser **F**.

Det er senest nå at du må skifte ut kullfiltrene.

Når du har skiftet ut kullfiltrene, bør du tilbake stille metningsindikatoren slik at visningen **F** slutter å lyse.

Etter at apparatet er slått av, lyser **F**.

Hold inne symbolet for ventilasjon helt til det høres en signaltone.

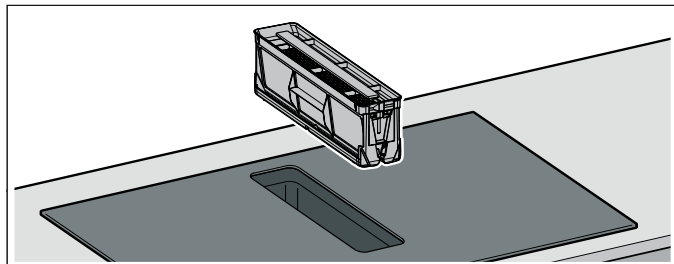
Metningsindikatoren for kullfiltrene er tilbakestilt.

Bytte aktivkullfilter (bare ved sirkulasjonsdrift)

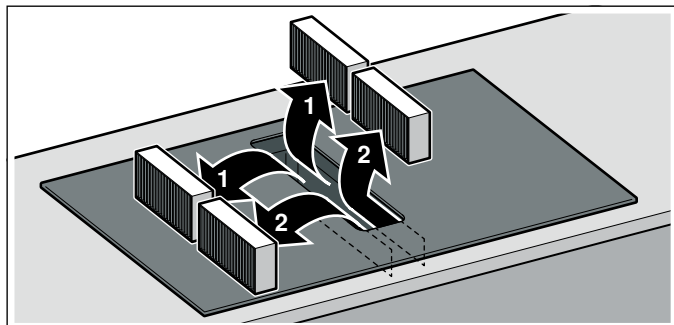
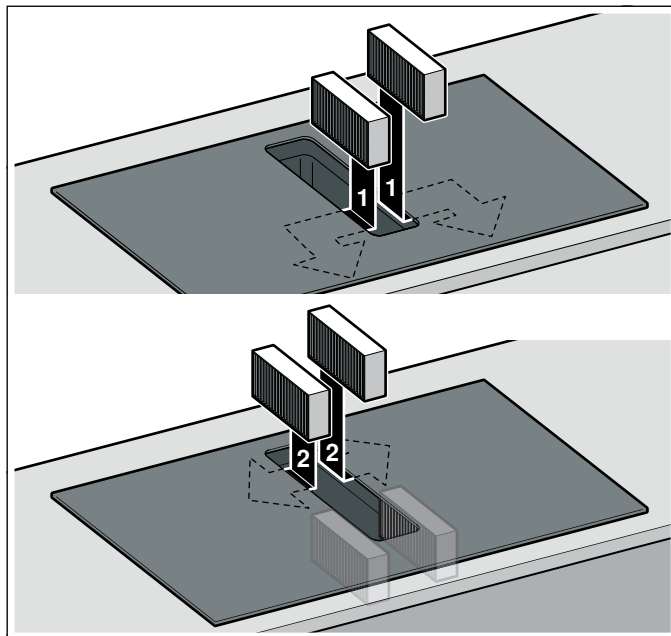
Aktivtkullfiltere fjerner luktstoffer fra matosen. De brukes kun i sirkulasjonsdrift.

Merknader

- Kullfiltrene og støyfiltrene følger med apparatet. Dersom de må skiftes ut, får du kjøpt kullfiltere eller støyfiltere hos en fagforhandler, hos kundeservice eller i nettbutikken.
- Kullfiltrene og støyfiltrene kan ikke rengjøres eller aktiveres på nytt.
- Bruk kun originalfiltere. På den måten sikrer du optimal funksjon.

1. Ta ut metallfettfilteret.**Merknader**

- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold metallfettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.
- Pass på at filteret ikke faller ned og skader platetoppen.

2. Ta ut de fire kullfiltrene eller støyfilteret og kast dem forskriftsmessig.**3. Sett inn to kullfiltere eller støyfiltere på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.****4. Sett inn de andre kullfiltrene eller støyfilterene på venstre og høyre side i apparatet.****5. Sett inn metallfettfilteret.****Tilbakestille metningsindikatoren**

Når du har skiftet ut kullfiltrene, bør du tilbakestille metningsindikatoren slik at visningen **F** slutter å lyse.

Etter at apparatet er slått av, lyser **F**.

Hold inne symbolet for ventilasjon helt til det høres en signaltone.

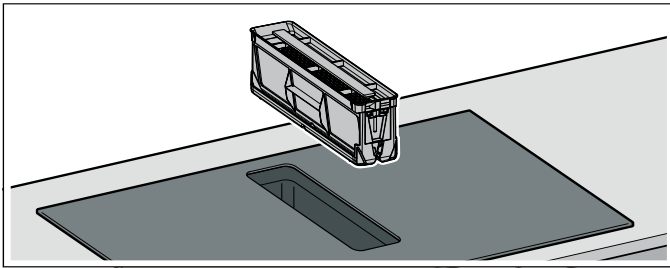
Metningsindikatoren for kullfiltrene er tilbakestilt.

Demontering av fettfilteret av metall

Metallfettfilteret skiller fett fra matosen. For å sikre at metallfettfilteret fungerer optimalt, må det rengjøres med jevne mellomrom.

Rengjør også benkeventilasjonen innvendig med jevne mellomrom. På hardnakkert smuss kan du bruke et eget fettløsningsmiddel.

1. Ta ut metallfettfilteret.



Merknader

- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold metallfettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.
 - Pass på at filteret ikke faller ned og skader platetoppen.
2. Metallfettfilteret kan rengjøres i oppvaskmaskin eller med varmt såpevann. → "Rengjøre metallfettfilteret" på side 54
3. Ved behov tar du ut kullfiltrene etter å ha demontert metallfettfilteret, og så vasker du apparatet på innsiden.
4. Etter vaskingen setter du inn det tørkede metallfettfilteret igjen.

Rengjøre metallfettfilteret

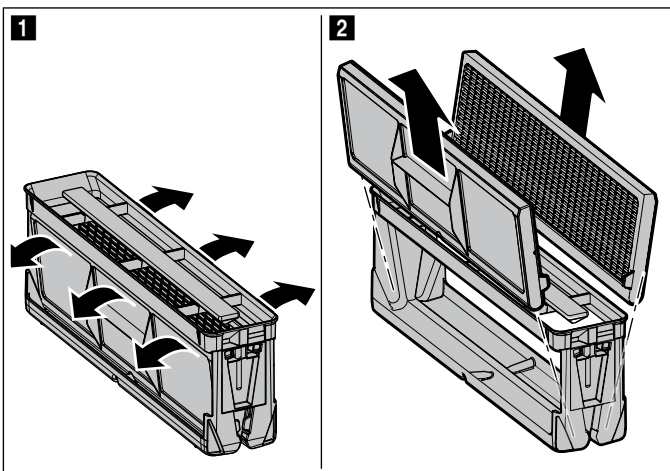
Merknader

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

For hånd:

Merk: På hardnakkert smuss kan du bruke et eget fettløsningsmiddel. Dette kan bestilles fra nettbutikken.

- Demonter metallfettfilteret.



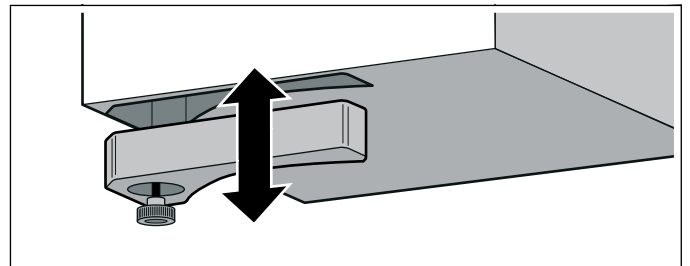
- Metallfettfilteret bløtes opp i varmt såpevann.
- Vask metallfettfilteret med en børste og skyll det deretter godt.
- La metallfettfilteret dryppe av.

I oppvaskmaskinen:

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

Rengjøre overløpsbeholderen

1. Skru av overløpsbeholderen med begge hendene.
- Merk:** Overløpsbeholderen må holdes vannrett, slik at det ikke renner ut væske.



2. Tøm og skyll overløpsbeholderen.
3. Fjern skruen og vask overløpsbeholderen (uten skruen) i oppvaskmaskin ved behov.
4. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.

Merknader

- Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokket. Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. Da må du ta ut metallfettfilteret.
- Hvis det kommer væske inn i apparatet ovenfra, samles den opp i overløpsbeholderen. Skru av og tøm overløpsbeholderen.

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 lampene, og hvorfor hører jeg et lydsignal?

Fjern overkok og matrester fra betjeningspanelet. Fjern alle gjenstander fra betjeningspanelet.
Hvordan du deaktiverer lydsignalet, står i kapittel → *"Grunninnstillinger"*.

Hvorfor får jeg ikke aktivert hjelpefunksjonene for tilberedning?

Apparatets maksimale strømpptak er nådd, eller funksjonen PowerManager er aktivert. Slå av eller reduser effekttrinnene for de aktive kokesonene.
Du finner nærmere informasjon om denne funksjonen i kapittel → *"Hjelpefunksjoner ved koking"*.

Ventilasjonen slår seg ikke på selv om automatisk start er stilt inn.

Slå på ventilasjonen manuelt eller kontroller konfigurasjonen av automatisk start. Du finner nærmere informasjon i kapittel → *"Grunninnstillinger"*.

Ventilasjonen er for kraftig eller svak i sensorstyringsmodus.

Sensorfølsomheten i ventilasjonen er ikke riktig konfigurert.
Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → *"Grunninnstillinger"*.

Ventilasjonen fortsetter å gå selv om kokesonene er slått av.

Slå av ventilasjonen manuelt.
Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → *"Betjening av apparatet"*.

Ventilasjonen slår seg på selv om apparatet er slått av.

Innstillingen etterutlufting med sensorstyring er valgt.
Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → *"Grunninnstillinger"*.

Luftinnsugningen er for svak.

Påse at metallfettfilteret er rent.
Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel → *"Rengjøring"*.

Lyder

Hvorfor hører man lyder under matlagingen?

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

Mulige lyder

Dyp summing som fra en transformator:

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

Dyp piping:

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

Knitring:

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

Lyder

Høye pipetoner:

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

Ventilatorlyd:

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

Kokekar

Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?

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

Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

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

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

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

Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

Hvordan du rengjør og vedlikeholder platetoppen, står i kapittel → *"Rengjøring"*.

Det er vann i skapet under platetoppen.

Kontroller om overløpsbeholderen er full.

Hvordan du rengjør overløpsbeholderen, står i kapittel → *"Rengjøring"*.

Hvor ofte må jeg rengjøre overløpsbeholderen?

Rengjør overløpsbeholderen ofte.

Hvordan du rengjør overløpsbeholderen, står i kapittel → *"Rengjøring"*.

Hvor ofte må jeg rengjøre metallfettfilteret?

Rengjør metallfettfilteret ofte.

Hvordan du rengjør og vedlikeholder filteret, står 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	Utbedring
Ingen	Strømforsyningen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Feil i elektronikken.	Kontroller om det er strømbrydd ved hjelp av andre elektriske apparater. Påse 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.
— blinker i kokesonedisplayene.	Det er oppstått en feil i elektronikken.	Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningspanelet med hånden et kort øyeblikk.
F	Kullfilteret er mettet, eller metningsindikatoren lyser selv om filteret er blitt rensset eller byttet.	Bytt filteret eller tilbakestill filtermetningsindikatoren. Du finner nærmere informasjon i kapittel → "Rengjøring".
F2 / E8207 / E70 15	Elektronikken er overopphetet og har slått av gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Deretter trykker du på et vilkårlig symbol på platetoppen.
F4 / E8208 / E70 15	Elektronikken er overopphetet, og alle kokesoner er slått av.	
F5 + effekttrinn og signaltone	Det er varmt kokekar ved betjeningspanelet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern det aktuelle kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
F5 og signaltone	Det er varmt kokekar ved betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av.	Fjern det aktuelle kokekaret. Vent noen sekunder. Trykk på et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilindikeringen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
F1 / F6	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Deretter slår du på kokesonen på nytt.
F0	Funksjonen for innstillingsoverføring kan ikke aktiveres.	Bekreft feilen ved å trykke på en vilkårlig sensor. Du kan lage mat uten å bruke funksjonen for innstillingsoverføring. Meld fra til teknisk kundeservice.
F8	Kokesonen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen er aktivert. Du finner nærmere informasjon i kapittel .
E70 10	Platetoppen klarer ikke å opprette forbindelse til hjemmenettverket.	Bekreft feilen ved å trykke på en vilkårlig sensor. Du kan lage mat uten nettforsyning. Hvis dette vises på nytt, må du kontakte teknisk kundeservice.
E8202	Kokesensoren er overopphetet, og kokesonen er blitt slått av.	Vent til kokesensoren er tilstrekkelig avkjølt, og aktiver funksjonen på nytt.
E8203	Kokesensoren er overopphetet, og alle kokesoner er blitt slått av.	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.
E8204	Batteriet til kokesensoren er nesten tomt.	Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte av batteri".
E8205	Forbindelsen til kokesensoren er brutt.	Slå funksjonen av og på igjen.
E8206	Kokesensoren er ødelagt/defekt.	Meld fra til teknisk kundeservice.
Displayet til kokesensoren lyser ikke.	Kokesensoren reagerer ikke, og displayet lyser ikke.	Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte av batteri". Dersom problemet vedvarer, må du trykke på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til platetoppen på nytt. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet". Meld fra til teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer.

Ikke sett varme kokekar på betjeningspanelet.

I displayet	Mulig årsak	Utbedring
Lyset i sensoren blinker to ganger.	Batteriet til kokesensoren er nesten tomt. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av utladet batteri.	Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte av batteri".
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. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet".
E9000 E90 10	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med strømleverandøren.
U400	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble platetoppen fra strømmettet. Påse at platetoppen er koblet til i henhold til koblingsskjemaet.
dE	Demomodus er aktivert.	Koble platetoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og koble den til igjen. Trykk på en vilkårlig sensor 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.

Produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.)

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

Typeskiltet med disse numrene finner du:

- på apparatpasset
- i fremre del av undersiden på platetoppen

Produktnummeret (E-nr.) står også på den glasskeramiske kokesonen. Du kan vise kunderegisteret (KI) og produksjonsnummeret (FD-nr.) i grunninnstillingene. Les om dette i kapittel → "Grunninnstillinger".

Vi gjør oppmerksom på at det også under garantitiden vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening.

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



9001469507 (000114)