

# SIEMENS

## Induktionskogesektion

### Induksjonstopp

EX...LX...

**da** Betjeningsvejledning

**2 no** Bruksanvisning

20



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

The future moving in.

# Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



## Indholdsfortegnelse

<b>1</b>	<b>Sikkerhed.....</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Forhindring af materielle skader.....</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Miljøbeskyttelse og besparelse.....</b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>Egnede gryder og pander.....</b>	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>Lær apparatet at kende.....</b>	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>Generel betjening.....</b>	<b>8</b>
<b>7</b>	<b>flexInduction.....</b>	<b>9</b>
<b>8</b>	<b>powerMove Plus.....</b>	<b>10</b>
<b>9</b>	<b>Tidsfunktioner .....</b>	<b>11</b>
<b>10</b>	<b>powerBoost .....</b>	<b>12</b>
<b>11</b>	<b>shortBoost.....</b>	<b>12</b>
<b>12</b>	<b>Varmholdningsfunktion.....</b>	<b>12</b>
<b>13</b>	<b>fryingSensor.....</b>	<b>13</b>
<b>14</b>	<b>Børnesikring.....</b>	<b>14</b>
<b>15</b>	<b>Aftørringssikring.....</b>	<b>14</b>
<b>16</b>	<b>Individuel sikkerhedsslukning .....</b>	<b>15</b>
<b>17</b>	<b>Grundindstillinger .....</b>	<b>15</b>
<b>18</b>	<b>Test af gryder/pander .....</b>	<b>16</b>
<b>19</b>	<b>Rengøring og pleje.....</b>	<b>16</b>
<b>20</b>	<b>Afhjælpning af fejl.....</b>	<b>17</b>
<b>21</b>	<b>Bortskaffelse .....</b>	<b>18</b>
<b>22</b>	<b>Kundeservice .....</b>	<b>18</b>
<b>23</b>	<b>Prøveretter.....</b>	<b>18</b>

## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igen-nem.
- Opbevar vejledningerne, apparatets papirer og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en trans-portskade.

### 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelser. Sikkerheden under brugen er kun sikret, hvis apparatet er blevet monteret korrekt iht. montagevejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i privat husholdning og i lukkede rum i hus-lige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- med en ekstern Timer eller en separat fjern-betjening. Dette gælder ikke i tilfælde af, at driften med apparaterne, som er omfattet af EN 50615, bliver deaktivert.

Hvis du benytter en aktiv, implanteret medi-cinsk anordning (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), så forsikr dig hos din læge om, at den opfylder Rådets direktiv 90/385/EØF af 20. Juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og at den blev valgt, implanteret og programmeret iht. VDE-AR-E 2750-10.

Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis derudover anvendes ikke-metalliske køkken-redskaber og kogegrej med ikke-metalliske greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. for-målet.

### 1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysi-ke, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de

overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

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

## 1.4 Sikker brug

### ⚠️ ADVARSEL – Brandfare!

Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.

- ▶ Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

Kogezonen bliver meget varm.

- ▶ Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
- ▶ Opbevar aldrig genstande på kogezonen.
- Apparatet bliver varmt.
- ▶ Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

- ▶ Anvend ikke afdækninger over kogetoppen. Sluk altid for kogetoppen med hovedafbryderen efter brugen.
- ▶ Vent ikke, til kogetoppen slukkes automatisk, fordi der ikke længere befinner sig gryder eller pander på den.

Madvarer kan antændes.

- ▶ Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

### ⚠️ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.

- ▶ Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen. Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.
- ▶ Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen.

### ⚠️ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, skal sikringen i sikringsskabet straks slås fra.
- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 18

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Isoleringen på ledninger til elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele.

- ▶ Sørg for, at tilslutningskablet til elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

## da Forhindring af materielle skader

Det kan medføre et elektrisk stød, hvis metalgenstande kommer i kontakt ventilatoren på undersiden af kogesektionen.

- ▶ Opbevar ikke lange, spidse metalgenstande i skuffen under kogesektionen.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen.

- ▶ Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- ▶ Brug aldrig frosne gryder eller pander. Ved tilberedning i vandbad kan kogetoppen og gryden springe på grund af overophedning.
- ▶ Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde.
- ▶ Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.

Et apparat med en revnet eller knækket overflade kan forårsage snitskader.

- ▶ Anvend ikke apparatet, hvis det har en revnet eller knækket overflade.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

## 2 Forhindring af materielle skader

Her findes de hyppigste årsager til skader og tips om, hvordan de undgås.

Skade	Årsag	Anvisning
Pletter	Tilberedning uden opsyn.	Hold øje med tilberedningen.
Pletter, glasmuslinger	Spilde madvarer, især med højt sukkerindhold.	Fjern straks det spilde med en glasskraber.
Pletter, glasmuslinger eller brud i glasset	Defekte gryder/pander, gryder/pander med smeltet emalje eller med kobber- eller aluminiumsbund.	Anvend egnede gryder og pander i god stand.
Pletter, misfarvninger	Uegnede rengøringsmetoder.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik, og rengør kun kogesektionen i kold tilstand.
Glasmuslinger eller brud i glasset	Slag på kogesektionen, eller gryder/pander, køkkenredskaber og andre hårde eller spidse genstande, der falder ned på den.	Undgå at støde hårdt mod kogesektionens glas under madlavningen, og at der falder genstande ned på kogesektionen.
Ridser, misfarvninger	Ru gryde-/pandebunde eller gryder og pander, som skures hen over kogesektionen.	Kontroller gryder og pander. Løft gryder og pander, når de flyttes.
Ridser	Salt, sukker eller sand.	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
Skader på apparatet!	Gryder eller pander med frosttemperatur.	Brug aldrig gryder eller pander med frosttemperatur.
Skader på gryder/pander eller på apparatet	Tilberedning uden indhold.	Sæt eller opvarm aldrig gryder eller pander uden indhold på en varm kogezone.
Glasskader	Smeltet materiale på varme kogezoner, eller varme grydelåg, som lægges på glasset.	Læg ikke bagepapir, alu-folie, beholdere af kunststof og grydelåg på kogesektionen.
Overophedning	Varme gryder/pander på betjeningsfeltet eller på rammen.	Sæt aldrig varme gryder eller pander på disse områder.

**BEMÆRK!**

Denne kogetop er udstyret med en ventilator på undersiden.

- Hvis der er placeret en skuffe under kogetoppen, må der ikke opbevares små eller spidse genstande i skuffen, og heller ikke papir eller viskestykker. Sådanne genstande kan blive suget op og beskadige ventilatoren eller forringe kølingen.
- Der skal minimum være en afstand på 2 cm mellem genstandene i skuffen og ventilatorens indgangsåbning.

## 3 Miljøbeskyttelse og besparelse

### 3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

### 3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centreret på.

Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezonens diameter.

**Tip** Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiametren.

- Upassende gryder og pander eller ikke helt dække de kogezoner forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

- Når der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

- Gennem glaslåget kan indholdet i gryden ses, uden at låget skal løftes.

Brug gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.

- Store gryder og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.

- Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

Skru ned til et lavere kogetrin i god tid.

- Der forbruges unødig meget energi, hvis videreførgningstrinnet er for højt.

Produktoplysningerne iht. (EU) 66/2014 er angivet i den medfølgende produktdokumentation og i internettet på produktsiden for dette apparat.

## 4 Egnede gryder og pander

For at være egnet til tilberedning med induction skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til kogezonens størrelse. Sæt gryden eller pan-

den på en kogezone med en mindre diameter, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på den pågældende kogezone.

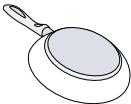
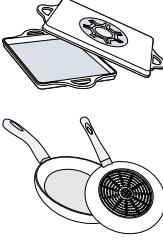
### 4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

For at gryder og pander skal blive registreret korrekt, skal deres størrelse og materiale opfylde visse kriterier. Gryder og panders bund skal være fuldstændig plan og glat.

Funktionen Test af gryder/pander kan bruges til kontrol af, om den pågældende gryde eller pande er egnet.

Der findes flere oplysninger om dette i  
→ "Test af gryder/pander", Side 16.

## da Egnede gryder og pander

Gryder og pander	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
	Ferrromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
Velegnet	Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk.	Hvis diameteren af det ferromagnetiske område er mindre end diameteren af grydens eller pandens bund, er det kun det ferromagnetiske område der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt.
	Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.	Dette reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden reduceres. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt kun utilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke tilstrækkeligt opvarmet.
Ikke egnet	Gryder og pander af normalt tyndt stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.	

### Bemærkninger

- Der må som grundregel ikke anvendes adapterplader mellem kogesektionen og gryder og pander.
- Opvarm ikke tomme gryder eller pander, og anvend ikke gryder og pander af tyndt materiale, fordi de kan blive meget kraftigt opvarmet.

## 5 Lær apparatet at kende

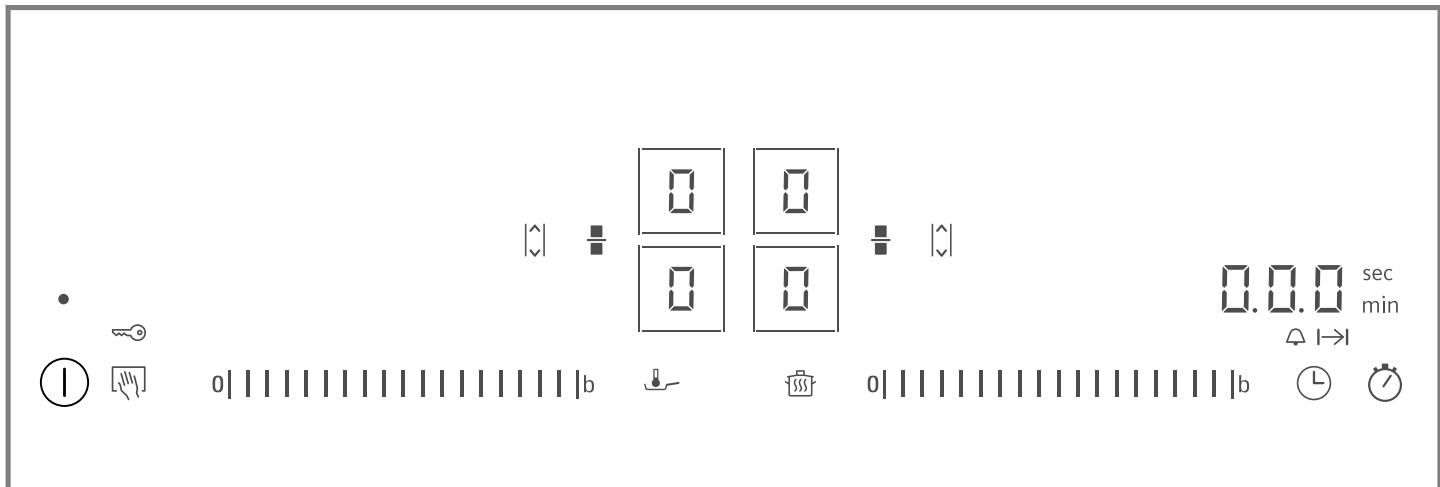
### 5.1 Madlavning med induktion

Madlavning med induktion indebærer nogle forskelle sammenlignet med almindelige kogesektioner og en række fordele som tidsbesparelse ved kogning og

stegning, energibesparelse samt lettere pleje og rengøring. Med induktion er varmekontrollen også bedre, fordi varmen genereres direkte i gryden eller panden.

### 5.2 Betjeningsfelt

Enkelte detaljer, som farve eller form, kan afvige fra afbildningen.



**Tip** Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt.

**Bemærk:** Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overophedet.

#### Valg-sensorer

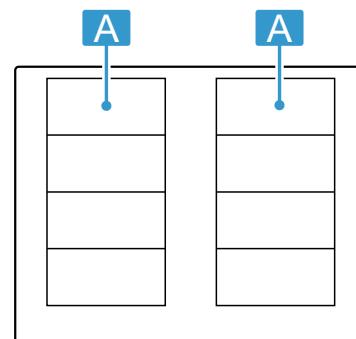
Når kogesektionen opvarmes, lyser symbolerne for de betjeningsflader, der aktuelt er tilgængelige.

Sensor	Funktion
①	Hovedafbryder
□/□	Valg af kogezone
0	Indstillingsområde
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
ℳ	powerMove Plus
🕒	Aftørringssikring / Børnesikring
♨	Varmholdningsfunktion
☛	fryingSensor
⌚	Sluknings-timer / Minutur
⌚	countUp function

Afhængig af kogesektionens status lyser indikatorerne for kogezonerne og de forskellige aktiverede og tilgængelige funktioner også.

### 5.3 Kogezonernes fordeling

Den angivne effekt blev målt med standardgryder, som er beskrevet i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variere afhængigt af størrelse og materiale for gryder / pander.



Område	Højeste kogetrin	
A ䷂ ䷂	Effekttrin 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A ䷂	Effekttrin 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W

### 5.4 Kogezone

Kontroller, inden madlavningen påbegyndes, om grydens eller pandens størrelse passer til den kogezone, der skal bruges:

Område	Kogezonetype
☰	Enkelt kogezone

Område	Kogezonetype
FlexZone	→ "flexInduction", Side 9

## 5.5 Restvarmeindikator

Kogesektionen har en restvarmeindikator for hver kogezone. Rør ikke ved kogezenen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

### Indikator Betydning

H	Kogezenen er meget varm.
h	Kogezenen er varm.

# 6 Generel betjening

## 6.1 Tænde for kogesektionen

- Berør ①.  
Symbolerne for kogezerne og de aktuelt tilgængelige funktioner lyser.
- ✓ Kogesektionen er klar til brug.

### reStart

- Hvis apparatet tændes igen indenfor de første 4 sekunder efter slukningen, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.

## 6.2 Slukning af kogesektion

- Berør ①, til indikatorerne slukkes.
- ✓ Alle kogezerne er slukket.

**Bemærk:** Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezerne har været slukket i mere end 20 sekunder.

## 6.3 Indstilling af effekttrin for kogezerne

Kochzonen har 17 effekttrin, som vises fra 1 til 9 med mellemværdier. Vælg det mest velegnede effekttrin for retten og den planlagte tilberedningsproces.

1. Berør □/□ for den ønskede kogezone.
- ✓ Indikatoren ② lyser kraftigere.

## 6.4 Tips om tilberedning

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tykflydende sauce.
- Indstil kogetrin 8-9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg skal der indstilles et lavere kogetrin, så snart der dannes damp. Resultatet bliver ikke påvirket af, at der kommer damp ud.
- Læg låg på gryden / panden efter tilberedningen, til retten serveres.
- Overhold producentens anvisninger ved tilberedning i trykkoger.
- Tilbered kun madvarerne så længe som nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Pas på, at olien ikke ryger.
- Brun madvarer i små portioner efter hinanden.
- Visse gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Brug derfor grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i  
→ "Energibesparelse", Side 5

2. Vælg det ønskede effekttrin i indstillingsområdet.

- ✓ Effekttrinnet er indstillet.

**Bemærk:** Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på kogezenen, eller gryden / panden ikke er egnet, blinker det valgte effekttrin. Efter en vis tid slukkes kogezenen.

### quickStart

- Når der sættes en gryde eller pande på kogesektionen, inden den tændes, bliver gryden eller panden registreret, når kogesektionen tændes, og den pågældende kogezone bliver automatisk valgt. Vælg effekttrinnet indenfor de næste 20 sekunder, ellers slukkes kogesektionen igen.

### Ændring af effekttrin eller slukning af kogezone

1. Vælg kogezenen.
2. Vælg det ønskede kogetrin i indstillingsområdet, eller indstil til ②.
- ✓ Kogezenens kogetrin ændres, eller kogezenen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

## God råd om madlavning

Tabellen viser, hvilket effekttrin (—=—) der egner sig til den pågældende madvare. Tilberedningstiden (⌚ min) kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	—=—	⌚ min
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Kogte pølser <sup>2</sup>	3 - 4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
1 Uden låg		
2 Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5		

	<b>==</b>	<b>⌚ min</b>
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
<b>Trække, simre</b>		
Kartoffelkløße <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamel-sauce	1 - 2	3 - 6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaise-sauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
<b>Kogning, dampning</b>		
Ris med dobbelt vandmængde	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
SuppeSuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4.5 - 5.5	-
<b>Grydestegning</b>		
Rullesteg	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Grydestegning/stegning med lidt fedt <sup>1</sup></b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturel eller paneret	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm tyk)	7 - 8	8 - 12

<sup>1</sup> Uden låg

<sup>2</sup> Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	<b>==</b>	<b>⌚ min</b>
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrosset	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af friske grøntsager og svampe	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning	7 - 8	15 - 20
Dyb frostretter, f.eks. pande-retter	6 - 7	6 - 10
Pandekager, stegt én ad gan-gen	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
<b>Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis<sup>1</sup></b>		
Dyb frostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Krokkerter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Små bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

<sup>1</sup> Uden låg

<sup>2</sup> Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

## 7 flexInduction

Med den fleksible kogezone er det muligt at placere gryder og pander frit uanset deres form eller størrelse. Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

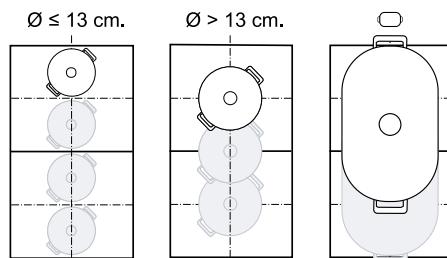
### 7.1 Placering af gryder / pander

Den fleksible kogezone kan konfigureres på to måder, alt efter hvilken gryde eller pande der anvendes. Placer gryder / pander centreret på kogezonen, som vist på afbildningen, for at opnå en god varmeregistrering og varmefordeling.

#### Som én sammenhængende kogezone

Anbefalet til tilberedning med kun én gryde / pande.

- Placering af gryder / pander afhængigt af størrelse:

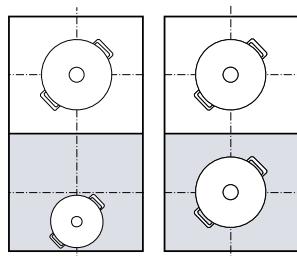


- Anbefaede aflange gryder / pander:



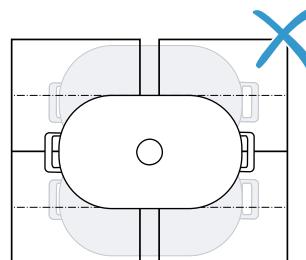
### Som to adskilte kogezoner

Anbefales til madlavning med to gryder eller pander. Den forreste og den bagerste zone kan anvendes uafhængigt af hinanden, hvor der i så fald kan indstilles forskellige effekttrin for hver zone.



### Bemærk

Anbring ikke gryder og pander i midten mellem højre og venstre zone. Ellers bliver kogezoneerne ikke aktiveret korrekt, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.



### 7.2 flexInduction afbryd

Som standard er kogezoneen sådan konfigureret, at de to kogezoneer er forbundet med hinanden. Adskillelse af kogezoneerne:

- Vælg den ene af de to kogezoneer.
- Tryk på .
- Indikatoren lyser. FlexZonen er opdelt.

#### Bemærkningsr

- Standardindstillingen for den fleksible kogezone kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger. → Side 15
- Hvis gryden eller panden på den aktive kogezone flyttes eller løftes, starter kogezoneen en automatisk søgning, og det forinden valgte kogetrin bibeholdes.

### 7.3 flexInduction forbund

- Berør .
- Kogezoneerne er forbundet med hinanden og fungerer fortsat samlet.

## 8 powerMove Plus

Med denne funktion kan effekttrinnet for en gryde eller pande ændres bare ved at flytte den frem eller tilbage på den fleksible kogezone. Hertil bliver zonen underopdelt i tre områder med forskellige effekttrin.

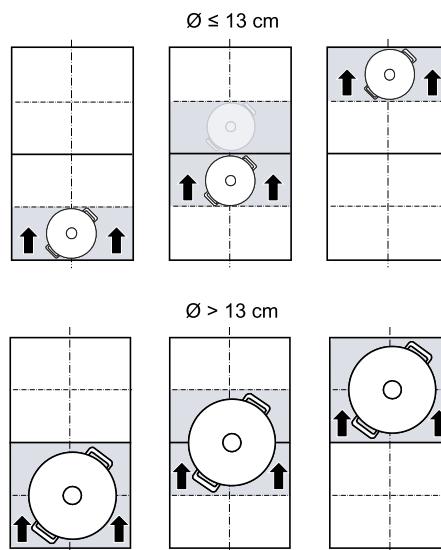
### 8.1 Placing og flytning af gryder / pander

Anvend kun én gryde eller pande. Kogeområdet afhænger af den anvendte gryde eller pande samt af dens størrelse og placering.

Hvert kogeområde har et forindstillet effekttrin:

- Forreste område = kogetrin 9
- Mellemste område = kogetrin 5
- Bageste område = kogetrin 1,5

Standardindstillingen for de forindstillede effekttrin kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 15.



## 8.2 Aktivering af powerMove Plus

**Krav:** Sæt kun én gryde eller pande på en fleksibel zone.

1. Vælg en af de to kogezoner, som hører til den fleksible zone.
2. Tryk på .
- ✓  lyser kraftigere, og effekttrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, lyser.

- ✓ Funktionen er aktiveret.

**Bemærk:** Områdernes effekttrin kan ændres under madlavningen.

## 8.3 Deaktivering af powerMove Plus

- Berør 
- ✓  lyser svagere.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

# 9 Tidsfunktioner

Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur
- countUp function

## 9.1 Sluknings-timer

Det giver mulighed for programmering af en tilberedningstid for en eller flere kogezoner. Kogezonen slukkes automatisk, når tiden er gået.

### Aktivering af Sluknings-timer

1. Berør  to gange.
- ✓ Indikatorerne  og  lyser.
2. Vælg den ønskede kogezone og tilberedningstid.
- ✓ Indikatoren  for kogezonen lyser.
3. Bekræft med .
4. Vælg det ønskede effekttrin.
- ✓ Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
- ✓ Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes kogezonen, og der lyder et signal.

**Bemærk:** Hvis der programmeres en tilberedningstid for en kogezone, og fryingSensor er aktiveret, begynder tilberedningstiden først tælle ned, når det valgte temperaturtrin er nået.

### Sluknings-timer ændre eller deaktivere

1. Berør  to gange.
2. Vælg kogezonen.
3. Den indstillede tid slettes ved at ændre tilberedningstiden i indstillingsområdet eller ved at indstille til .
4. Bekræft med .

## 9.2 Minutur

Minuturet kan aktiveres med en tid fra 0 til 99 minutter. Denne funktion fungerer uafhængigt af kogezoner og andre indstillinger. Det slukker ikke automatisk for kogezonerne.

### Aktivering af Minutur

1. Berør .
- ✓  og  lyser.
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet.
3. Bekræft med .
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.
- ✓ Når tiden er gået, lyder der et signal, og indikatorerne blinker.

### MinuturÆndre eller deaktivere

1. Berør .
2. Den indstillede tid slettes ved at ændre tilberedningstiden i indstillingsområdet eller ved at indstille til .
3. Bekræft med .

## 9.3 countUp function

Stopursfunktionen viser, hvor lang tid der er gået, siden det blev aktiveret.

### Aktivering af countUp function

- Berør .
- ✓  lyser.
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.

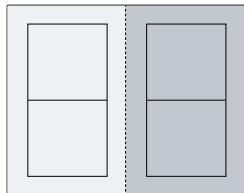
### Deaktivering af countUp function

- Berør .
- ✓ Indikatorerne for tidsprogrammeringsfunktionen slukkes.
- ✓ Funktionen er deaktivert.

## 10 powerBoost

Med denne funktion kan større vandmængder opvarmes hurtigere end med kogetrin .

Denne funktion er tilgængelig for alle kogezone, så fremt den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug.



### 10.1 Aktivering af powerBoost

- Vælg kogezonen.

- Tryk på **b**. Indikatoren  lyser.

- Funktionen er nu aktiveret.

**Bemærk:** Denne funktion kan også aktiveres ved madlavning med sammenhængende FlexZone.

### 10.2 Deaktivering af powerBoost

- Vælg kogezonen.

- Tryk på **b**. Indikatoren  slukkes, og kogezonen skifter tilbage til kogetrin .

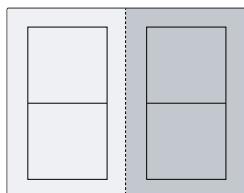
- Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogesektionen.

## 11 shortBoost

Med denne funktion kan pander opvarmes hurtigere end med .

Denne funktion er tilgængelig for alle kogezone, så fremt den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug.



### 11.1 Anbefalinger for brug

- Læg ikke låg på panden.
- Opvarm aldrig en tom pande uden opsyn.
- Brug kun kolde pander.

- Brug pander med fuldstændig plan bund. Brug ikke pander med tynd bund.

### 11.2 Aktivering af shortBoost

- Vælg kogezonen.

- Tryk let på **b** to gange.  lyser.

- Funktionen er nu aktiveret.

**Bemærk:** Denne funktion kan også aktiveres ved madlavning med sammenhængende FlexZone.

### 11.3 Deaktivering af shortBoost

- Vælg kogezonen.

- Tryk på **b**.  slukkes, og kogezonen skifter tilbage til kogetrin .

- Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** For at forhindre for høje temperaturer, deaktiveres denne funktion automatisk efter 30 sekunder.

## 12 Varmholdningsfunktion

Denne funktion kan bruges til smelting af chokolade eller smør og til varmholdning af retter.

### 12.1 Aktivering af Varmholdningsfunktion

- Tryk på .
- Vælg den ønskede kogezone indenfor de næste 10 sekunder.  
 lyser.
- Funktionen starter.

### 12.2 Deaktivering af Varmholdningsfunktion

- Berør .

- Vælg kogezone.

 slukkes.

Kogezonens slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

- Funktionen er deaktiveret.

## 13 fryingSensor

Velegnet til tilberedning eller reducering af saucer, pandekager eller til stegning af æg i smør, til stegning af grøntsager eller steaks til den ønskede tilberedningsgrad, mens temperaturen holdes under kontrol.

I stedet for hele tiden at måtte tilpasse effekttrinnet kan den ønskede måltemperatur vælges én gang, når madlavningen påbegyndes. Sensorerne under glaskeramikken mäter derefter grydens eller pandens temperatur og holder den konstant under hele tilberedningsprocessen.

Funktionen er tilgængelig for alle kogezoner, der er markeret med .

### 13.1 Fordele

- Temperaturen holdes konstant, uden at det er nødvendigt at ændre effekttrinnet.
- Olie eller fedt bliver ikke overophedet. Maden brænder ikke på.
- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt for at opretholde temperaturen, hvorfed der spares energi.

### 13.2 Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

Trin	Temperatur	Funktioner	Gryder og pander
1	120 °C	Tilberedning og reducering af saucer, stegning af grøntsager	
2	140 °C	Bruning i olivenolie eller smør	 
3	160 °C	Stegning af fisk og grove madvarer	  
4	180 °C	Fritering af panerede, frosne eller grillede madvarer	  
5	215 °C	Højtemperaturs grill og grillplade	  

### 13.3 Anbefaede gryder / pander

Til denne funktion er der blevet udviklet specielle gryder / pander, som giver optimale resultater.

Gryder / pander	Anbefalet kogezone
Pande Ø 15 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 19 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 21 cm	Enkelt kogezone
Teppanyaki 	FlexZone
Grill 	FlexZone

De anbefaede gryder og pander fås hos kundeservice, forhandleren eller i vores online-shoppen [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

**Bemærk:** Der kan også anvendes andre gryder og pander. Afhængigt af grydens / pandens beskaffenhed kan den opnåede temperatur afvige fra det valgte temperaturtrin.

### 13.4 Aktivering af fryingSensor

- Sæt en tom gryde/pande på kogezonen.
- Berør , og vælg derefter kogezonen.
- Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet.
- ✓ Funktionen starter.  blinker, til den indstillede måltemperatur er nået.
- ✓ Når måltemperaturen er nået, lyder der et signal, og  holder op med at blinke.
- Læg stegefædtet og derefter madvarerne på stegepanden.

**Bemærk:** Tilsæt olien, hvis der skal bruges mere end 250 ml olie til tilberedningen, og vent et par sekunder, inden madvarerne tilsættes.

### 13.5 Deaktivering af fryingSensor

- Vælg kogezonen, og berør .
- ✓ Funktionen er deaktivert.

### 13.6 Gode råd om madlavning med fryingSensor

Efterfølgende tabel viser det optimale temperaturtrin for et udvalg af retter. Temperatur  og tilberedningstid  min afhænger af madvarernes mængde, tilstand og kvalitet.

-  Stegepande
-  Teppanyaki
-  Grillplade

Kød	Gryder og pander	  min
Schnitzel	  	4 6-10
Schnitzel, paneret		4 6-10
Filet	  	4 6-10
Koteletter	  	3 10-15
Cordon bleu, wiener schnitzel		4 10-15
Steak, rare, 3 cm tyk	  	5 6-8
Steak, medium, 3 cm tyk	  	5 8-12
Steak, well done, 3 cm tyk	  	4 8-12
T-bone-steak, rare, 4,5 cm tyk	  	5 10-15
T-bone-steak, medium, 4,5 cm tyk	  	5 20-30
Fjerkræbstyrt, 2 cm tykt	  	3 10-20
Bacon	  	2 5-8
Hakket kød	 	4 6-10
Hamburger, 1,5 cm tyk	  	3 6-15
Frikadeller, 2 cm tykke		3 10-20

	Gryder og pander	Ø	⌚ min
Pølser	—	3	8-20
Chorizo, fersk pølse	—	3	10-20
Spid, kebab	—	3	10-20
Gyros	—	4	7-12
<b>Fisk og skaldyr</b>			
Fiskefilet	—	4	10-20
Fiskefilet, paneret	—	4	10-20
Fisk, stegt, hel	—	3	10-20
Ansjoser	—	4	6-12
Rejer, krebs	—	4	4-8
Blæksprutte, sepia	—	4	6-12
<b>Retter med æg</b>			
Spejlæg stegt i smør	—	2	2-6
Spejlæg	—	4	2-6
Røræg	—	2	4-9
Omelet	—	2	3-6
French toast	—	3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos	—	5	1-3
<b>Grøntsager</b>			
Stegte kartofler	—	5	6-12
Pommes frites	—	4	15-25
Kartoffelpuffer	—	5	2-4
Løg, stegt hvidløg	—	2	2-10
Løgringe	—	3	5-10
Squash, auberginer, peberfrugt	—	2	4-12

	Gryder og pander	Ø	⌚ min
Grønne asparges	—	3	4-15
Svampe	—	4	10-15
Grøntsager, dampet i olie	—	1	10-20
Grøntsager i tempuradej	—	4	5-10
<b>Dyb frostprodukter</b>			
Kyllingenuggets	—	4	10-15
Fiskepinde	—	4	8-12
Pommes frites	—	5	4-8
Panderetter	—	3	6-10
Forårsruller	—	4	10-30
Postejer, kroketter	—	5	3-8
<b>Saucer</b>			
Tomatsauce	—	1	25-35
Bechamelsauce	—	1	10-20
Ostesauce	—	1	10-20
Sød sauce	—	1	15-25
Sauce, reduceret	—	1	25-35
<b>Flere</b>			
Stegt ost	—	3	7-10
Croutoner	—	3	6-10
Ristet brød	—	4	4-8
Tør-færdigretter	—	1	5-10
Mandler, valnødder, pinjekerner, ristede	—	4	3-15
Popcorn	—	5	3-4

## 14 Børnesikring

Kogesektionen er udstyret med en børnesikring. Med børnesikringen kan det forhindres, at børn tænder for kogesektionen.

### 14.1 Aktivering af Børnesikring

**Krav:** Kogesektionen skal være slukket.

- Tryk på ①.
  - Berør ॥ i 4 sekunder.
- ✓ Indikatoren ॥ lyser i 10 sekunder.  
 ✓ Kogesektionen er låst.

### 14.2 Deaktivering af Børnesikring

- Tryk på ①.
  - Berør ॥ i 4 sekunder.
- ✓ Låsningen er deaktivert.

### 14.3 Automatisk børnesikring

Børnesikringen kan også deaktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes. Fremgangsmåde for aktivering eller deaktivering af funktionen er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 15.

## 15 Aftørringssikring

Muliggør, at betjeningsfeltet låses under rengøring, så indstillinger ikke utilsigtet bliver ændret.

Låsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen.

### 15.1 Aktivering af Aftørringssikring

- Tryk på ॥. Der lyder et advarselssignal, og ॥ lyser.
- Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Der lyder et signal 5 sekunder før slukningen.

### 15.2 Deaktivering af Aftørringssikring

Deaktivering af funktionen før tiden:

- Berør ॥.
- Betjeningsfeltet er låst op.

## 16 Individuel sikkerhedsslukning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstilling ændres, bliver sikkerhedsfunktionen aktiveret. Kogezenen viser **F8** og slukkes.

Tidsintervallet fra 1 til 10 timer afhænger af det valgte effekttrin.

Tryk på en vilkårlig tast for at tænde kogezenen.

## 17 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

### 17.1 Oversigt over grundindstillingerne

Indikator	Indstilling	Værdi
c 1	Børnesikring	Ø - Manuel. <sup>1</sup> I - Automatisk. Z - Deaktiveret.
c 2	Akustiske signaler	Ø - Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. I - Kun fejlsignal er aktiveret. Z - Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 - Alle lydsignaler er aktiveret <sup>1</sup> .
c 3	Visning af energiforbrug Viser det samlede energiforbrug mellem kogepladen til og fra i kWh. Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.	Ø - Deaktiveret. <sup>1</sup> I - Aktiveret.
c 5	Automatisk frakobling af kogezoner.	ØØ - slukket. <sup>1</sup> ØI-99 - Minutter frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydsignal for Timer-slut	I - 10 sekunder <sup>1</sup> Z - 30 sekunder 3 - 1 minut
c 7	Effektbegrensning Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene i den pågældende el-installation. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt. De nøjagtige angivelser findes på typeskiltet. Når funktionen er aktiveret, og kogesektionen når den indstillede effektgrænse, vises <b>„</b> , og det er ikke muligt at vælge et højere effekttrin.	Ø - Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt <sup>1</sup> . I - 1000 W. Laveste effekt. I. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalet ved 13 A. 3. - 3500 W. Anbefalet ved 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Anbefalet ved 20 A. ... 9 - Kogesektionens maksimumeffekt.
c 11	powerMove Plus Giver mulighed for ændring af de forindstillede effekttrin for de tre kogemråder i den fleksible kogezone. Vælg en af de to kogezoner, indstil det ønskede effekttrin i indstillingsområdet, og berør <b>OK</b> for at bekræfte det nye effekttrin og vælge den næste kogezone.	3 - Forindstillet effekttrin for den forreste kogezone. 5 - Forindstillet effekttrin for den mellemste kogezone. 15 - Forindstillet effekttrin for den bagerste kogezone.
c 12	Test af gryder/pander Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.	Ø - Ikke egnet. I - Ikke optimal. Z - Velegnet.
c 13	flexInduction Ændring af FlexZonens startmodus.	Ø - Som to uafhængige kogezoner. I - Som én sammenhængende kogezone. <sup>1</sup>
c 0	Nulstille til fabriksindstillinger	Ø - Individuelle indstillinger <sup>1</sup> . I - Fabriksindstillinger.

<sup>1</sup> Fabriksindstilling

## da Test af gryder/pander

### 17.2 Åbne grundindstillinger

**Krav:** Kogesektionen skal være slukket.

1. Berør ① for tænde kogesektionen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder ④ i 4 sekunder.

Produktoplysninger	Indikator
Liste over Teknisk Kundeservice (TK)	Ø 1
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	02.
Fabrikationsnummer 2	05

- ✓ De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

## 18 Test af gryder/pander

Kvaliteten af gryder og pander har stor indflydelse på hastigheden og resultatet af madlavningen.

Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.

Inden kontrollen skal det sikres, at diameteren af grydens eller pandens bund svarer til størrelsen af den kogezone, der anvendes.

Funktionen åbnes via grundindstillingerne. → Side 15

### 18.1 Udførelse af Test af gryder/pander

Den fleksible kogezone er indstillet som én kogezone, der kun kontrollerer én gryde eller pande.

1. Sæt en gryde eller pande med stuetermperatur med ca. 200 ml vand centreret på den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens størrelse.
2. Åbn grundindstillingerne, og vælg ②.

3. Berør ④ for at åbne grundindstillingerne.
  - ✓ ③ ① og ⑤ lyser som forindstilling.
4. Berør ④ gentagne gange, til den ønskede indstilling vises.
5. Vælg den ønskede indstilling i indstillingsområdet.
6. Berør ④ i 4 sekunder.
  - ✓ Indstillingerne er gemt.

### 17.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

- Berør ①.
- ✓ Alle ændringer bliver annulleret og gemmes ikke.

3. Berør indstillingsområdet. I kogezoneerne blinker indikatoren —.
- ✓ Testen udføres.
- ✓ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

### 18.2 Kontroller resultat

I følgende tabel ses, hvad resultatet betyder for koge-processens hastighed og kvalitet.

#### Resultat

Ø	Gryden/panden er ikke egnet til brug med kogezonene og bliver derfor ikke opvarmet.
1	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og tilberedningen forløber ikke optimalt.
2	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion.

## 19 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

### 19.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i almindelige forretninger eller i online shoppen siemens-home.bsh-group.com .

#### BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.
- Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen stadtig er varm. Dette kan medføre mærker på overfladen.

#### Uegnede rengøringsmidler

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler

- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovenspray eller pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrenser og dampstråler

### 19.2 Rengøring af kogesektion

Rengør altid kogesektionen efter brugen, så rester fra madlavningen ikke brænder fast.

**Krav:** Kogesektionen skal være kold. Lad ikke kogesektionen køle af ved pletter af sukker, kunststof eller aluminiumsfolie.

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik.

Følg anvisningerne for rengøring på rengøringsmidlets emballage.

**Tip** Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsamp til glaskeramik.

### 19.3 Rengøring af kogetoppens ramme

Hvis der er snavs eller pletter på kogesektionens ramme efter brugen, skal den rengøres.

**Bemærk:** Brug ikke en glasskraber.

1. Rengør kogesektionens ramme med varmt opvaskevand og en blød klud.  
Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
2. Tør efter med en blød klud.

## 20 Af hjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan af hjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlaf hjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

### ⚠️ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

### ⚠️ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

## 20.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlaf hjælpning
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er afbrudt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt.</li> </ul>
Indikatorerne blinker.	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.</li> </ul>
<i>F2, F4, E 70/15, E 8207, E 8208</i>	Fejl i elektronikken <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan af hjælpes ved egen hjælp.</li> </ul>
<i>F5</i> + effekttrin og lydsignal	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.</li> </ul>
<i>F5</i> og et lydsignal	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.</li> </ul>
<i>F8</i>	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.</li> </ul>

### 20.1 Aduarsler

#### Bemærkninger

- Tryk vedvarende på sensoren for den pågældende kogezone, hvis *E* vises i indikatorerne, og aflæs fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.
- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effekttrinnet midlertidigt.

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
U400	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. ► Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.
dE	Demotilstand er aktiveret. ► Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

## 20.3 Apparatets normale driftslyde

Induktionsapparater kan ind i mellem danne lyde eller vibrationer, som summelyde, hvislen, knitren, ventilatorlyde eller rytmiske lyde.

# 21 Bortskaffelse

## 21.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
  2. Skær nettilslutningsledningen over.
  3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
- Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

# 22 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonominiske Samarbejdsområde.

**Bemærk:** Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

## 22.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramikken. Kundeservice-oversigten (KI) og produktionsnummeret (FD) kan endvidere også vises i grundindstillingerne → Side 15 .

Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

# 23 Prøveretter

Denne anbefaede indstilling henvender sig til prøvingsinstitutter for at lette testen af vores apparater. Disse tests blev udført med vores gryde- og pande sæt

til induktionskogesektioner. Om ønsket kan disse tilbehørs-sæt efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller i vores online shop.

## 23.1 Smelting af overtrækschokolade

Ingredienser: 150 g mørk chokolade (55 % kakao).

- Gryde Ø 16 cm uden låg
  - Tilberedning: Effektin 1.5

## 23.2 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

Opskrift iht. DIN 44550

Starttemperatur 20 °C

Opvarmning uden omrøring

- Gryde Ø 16 cm med låg, mængde: 450 g
  - Opvarmning: Varighed 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 800 g
  - Opvarmning: Varighed 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5

## 23.3 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

F.eks. diameter af linser 5-7 mm, starttemperatur 20 °C

Omrøring efter 1 min. opvarmning

- Gryde Ø 16 cm med låg, mængde: 500 g
  - Opvarmning: Varighed ca. 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 1 kg
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5

## 23.4 Bechamelsauce

Mælktemperatur: 7 °C

- Gryde Ø 16 cm uden låg, ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk med 3,5 % fedtindhold og en knivspids salt

### Tilberedning af bechamelsauce

1. Smelt smørret, rør mel og salt i, og opvarm det hele.
  - Opvarmning: Varighed 6 min., effekttrin 2
2. Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog under ständig omrøring.
  - Opvarmning: Varighed 6 min. 30 sek., effekttrin 7
3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 min. på kogezonen under ständig omrøring, efter at den er kommet i kog.
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2

## 23.5 Tilberedning af mælkeris med låg

Mælktemperatur: 7 °C

1. Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Opvarm uden låg. Rør rundt efter 10 min. opvarmning.
2. Indstil det anbefalede effekttrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken.

Tilberedningstid inklusive opvarmning ca. 45 min.

- Gryde Ø 16 cm, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 3
- Gryde Ø 20 cm, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 3, omrøring efter 10 min.

## 23.6 Tilberedning af mælkeris uden låg

Mælktemperatur: 7 °C

1. Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under ständig omrøring.
2. Vælg det anbefalede effekttrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.
- Gryde Ø 16 cm uden låg, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 3
- Gryde Ø 20 cm uden låg, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2.5

## 23.7 Tilberedning af ris

Opskrift iht. DIN 44550

Vandtemperatur: 20 °C

- Gryde Ø 16 cm med låg, ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2
- Gryde Ø 20 cm med låg, ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2.5

## 23.8 Steg af svinemørbrad

Starttemperatur for mørbrad: 7 °C

- Pande Ø 24 cm uden låg, ingredienser: 3 svinemørbrade, samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm, og 15 g solsikkeolie
  - Opvarmning: Varighed ca. 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 7

## 23.9 Tilberedning af pandekager

Opskrift iht. DIN EN 60350-2

- Pande Ø 24 cm uden låg, ingredienser: 55 ml dej pr. pandekage
  - Opvarmning: Varighed 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 7

## 23.10 Fritering af dybfrosne pommes frites

- Gryde Ø 20 cm uden låg, ingredienser: 2 l solsikkeolie. Til hver friteringsproces: 200 g dybfrosne pommes frites, tykkelse 1 cm.
  - Opvarmning: Effekttrin 9 til olien har nået en temperatur på 180 °C.
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 9

# For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



## Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	20
2	Unngå materielle skader.....	22
3	Miljøvern og innsparing.....	23
4	Egnet kokekar .....	23
5	Bli kjent med.....	25
6	Grunnleggende betjening.....	26
7	flexInduction.....	27
8	powerMove Plus.....	28
9	Tidsfunksjoner .....	29
10	powerBoost .....	30
11	shortBoost.....	30
12	Varmholdingsfunksjon .....	30
13	fryingSensor.....	31
14	Barnesikring .....	32
15	Vaskebeskyttelse .....	32
16	Individuell sikkerhetsutkobling.....	33
17	Grunninnstillingene .....	33
18	Kokekar-test .....	34
19	Rengjøring og pleie.....	34
20	Utbedring av feil.....	35
21	Avfallsbehandling .....	36
22	Kundeservice .....	36
23	Testretter .....	36

## 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

### 1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonsparrene for maskinen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

### 1.2 Korrekt bruk

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 4000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparat registrert iht. EN 50615 avsluttet.

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/EU av 20. juni 1990 samt EN 45502-2-1 og 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 induksjons-toppen uproblematisk ved forskriftsmessig bruk.

### 1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangl på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn. Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

## 1.4 Sikker bruk

### **⚠ ADVARSEL – Brannfare!**

Matlagning med fett eller olje på koketopper uten tilsyn kan være farlig og føre til brann.

- ▶ La aldri varm olje og varmt fett være uten oppsyn.
- ▶ Prøv aldri å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammene med et lokk eller et brannteppe. Koketoppen blir svært varm.
- ▶ Legg aldri brennbare gjenstander oppå kokeområdet eller i umiddelbar nærhet.
- ▶ Oppbevar aldri gjenstander oppå koketoppen.

Apparatet blir varmt.

- ▶ Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

Platetoppdeksler kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheeting, antennelse eller sprekker i materialet.

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.
- Slå av kokesonen med hovedbryteren etter hver bruk.
- ▶ Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke er noen gryter eller panner på den.

Matvarer kan ta fyr.

- ▶ Følg med på matlagingsprosessen. Korte matlagingsprosesser skal følges med på i sin helhet.

### **⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme, særlig en eventuell ramme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varme-elementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

- ▶ Det må kun brukes beskyttelsesgitre som er utviklet eller spesifisert av produsenten av apparatet.

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.

- ▶ Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut med en spesiell strømkabel som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Dersom det er sprekker i overflaten, må apparatet slås av på grunn av faren for elektrisk støt. Ikke gjør dette med hovedbryteren, men koble i stedet ut sikringen i sikringsskapet.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømnettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må sikringen i sikringsskapet kobles ut umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 36

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler.

- ▶ La aldri tilkoblingsledningen til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.

Kontakt mellom metalliske gjenstander og viften på undersiden av platetoppen kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke oppbevar lange, spisse metallgjenstander i skuffene under platetoppen.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Gryter kan plutselig sprete opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokesonen.

- ▶ Hold alltid kokesoner og grytebunner tørre.
- ▶ Bruk aldri frosne kokekar.

## no Unngå materielle skader

Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheating.

- Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann.
- Bruk bare varmebestandige kokekar. Et apparat med opprevet eller knust overflate kan forårsake kuttskader.
- Ikke bruk apparatet dersom det har en opprevet eller knust overflate.

### ⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- Hold emballasjen borte fra barn.
- Barn må ikke få leke med emballasjen. Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.
- Hold smådeler borte fra barn.
- Ikke la barn leke med smådeler.

## 2 Unngå materielle skader

Her finner du de vanligste årsakene til materielle skader og tips om hvordan du kan unngå dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Tilberedning uten tilsyn.	Følg med under tilberedningen.
Flekker, avskalling	Sølte matvarer, særlig med høyt sukkerinnhold.	Må fjernes umiddelbart med en glasskrape.
Flekker, avskalling eller brudd i glasset	Defekte kokekar, kokekar med smeltet emalje eller kokekar med kobber- eller aluminiumsbunn.	Bruk egnede kokekar som er i god stand.
Flekker, misfarging	Uegnede rengjøringsmetoder.	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk, og rengjør koketoppen kun når den er kald.
Avskalling eller brudd i glasset	Støt eller fallende kokekar, koketilbehør eller andre harde eller spisse gjenstander.	Ikke slå på glasset eller la det falle gjenstander ned på koketoppen under tilberedning.
Riper, misfarging	Rue kokekarbunner eller flytting av kokekaret på koketoppen.	Kontroller kokekaret. Løft kokekaret når du skal flytte på det.
Riper	Salt, sukker eller sand.	Ikke bruk koketoppen som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
Skader på apparatet!	Koking med frosset kokekar.	Bruk aldri frosne kokekar.
Skader på kokekaret eller apparatet	Koking uten innhold/matvarer.	Du må aldri plassere eller varme opp kokekar uten innhold på en varm kokesone.
Glasskader	Smeltet materiale på den varme kokesonen eller varmt grytelokk på glasset.	Ikke legg bakepapir, aluminiumsfolie, plastbeholdere eller grytelokk på koketoppen.
Overopphetelse	Varmt kokekar på betjeningspanelet eller på rammen.	Aldri sett varme kokekar på disse områdene.

### OBS!

Denne platenes overflate er utstyrt med en ventilator på undersiden.

- Dersom det finnes en skuff under platenes overflate, må du ikke oppbevare små eller spisse gjenstander, papir eller kjøkkenhåndklær i den. Disse gjenstandene kan suges inn og skade ventilatoren eller forringje kjøleeffekten.
- Mellom innholdet i skuffen og innløpet til viften må det være en minimumsavstand på 2 cm.

## 3 Miljøvern og innsparing

### 3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

### 3.2 Energisparing

Dersom du følger disse anvisningene, forbruker maskinen enda mindre strøm.

Velg en kokesone som passer til grytestørrelsen. Sett kokekaret midt på kokesonen.

Bruk kokekar med en bunndiameter som stemmer overens med diametren på kokesonen.

**Tips:** Kokekarprodusentene oppgir ofte diameteren på kokekarets overkant. Den er større enn bunndiametren.

- Upassende kokekar, eller kokesoner som ikke er fullstendig tildekket, forbruker mye energi.

Sett på et lokk som passer til gryten.

- Når du koker uten lokk, trenger apparatet betydelig mer energi.

Ta av lokket så sjeldent som mulig.

- Når du løfter på lokket, slipper mye energi ut.

Bruk glasslokks.

- Ved å bruke glasslokks kan du se ned i gryten, uten å måtte løfte på lokket.

Bruk gryter og panner med jevn bunn.

- Ujevne bunner øker energiforbruket.

Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.

- Store kokekar med lite innhold forbruker mer energi til oppvarmingen.

Kok med lite vann.

- Jo mer vann som befinner seg i kokekaret, desto mer energi forbrukes til oppvarmingen.

Still inn et lavere koketrinn i rett tid.

- Velger du for høyt viderekokingstrinn, sløser du med energi.

Produktinformasjon iht. (EU) 66/2014 finner du i apparatets følgedokumenter og på apparatets produkt-side.

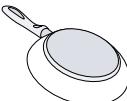
## 4 Egnet kokekar

Kokekar som er egnet til induksjon, må ha ferromagnetisk bunn, altså feste seg til en magnet, i tillegg må bunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Dersom et kokekar ikke registreres på en kokesone, må du stille det på kokesonen med nest minst diameter.

### 4.1 Kokekarenes størrelse og egenskaper

For at kokekaret skal registreres riktig, må du ta hensyn til kokekarets størrelse og materiale. Alle kokekarbunner må være helt jevne og glatte.

Med Kokekar-test kan du teste om kokekaret ditt er egnet. Du finner nærmere informasjon under  
→ "Kokekar-test", Side 34.

Kokekar	Materialer	Egenskaper
Anbefalte kokekar	Kokekar i rustfritt stål og sandwich-utførelse som gir god varmefordeling.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt, blir fort varme og er enkle å registrere.
	Ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.	Disse kokekarene blir fort varme og er enkle å registrere.

**no** Egnet kokekar

Egnet	Bunnen er ikke fullstendig ferromagnetisk. 	Dersom diameteren på det ferromagnetiske området er mindre enn kokekarbunnen, vil det kun være den ferromagnetiske flaten som varmes opp. Da vil ikke varmen fordeles jevnt.
	Kokekarbunn med andeler av aluminium. 	De reduserer den ferromagnetiske flaten, noe som gjør at det avgis mindre effekt til kokekaret. Det kan forekomme at slike kokekar registreres utilstrekkelig eller ikke i det hele tatt, og derfor blir de ikke tilstrekkelig varme.
Ikke egnet	Kokekar av vanlig, tynt stål, glass, leire, kobber eller aluminium.	

**Merknader**

- Ikke bruk adapterplater mellom koketoppen og kokekaret.
- Ikke varm opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn ettersom de kan bli svært varme.

## 5 Bli kjent med

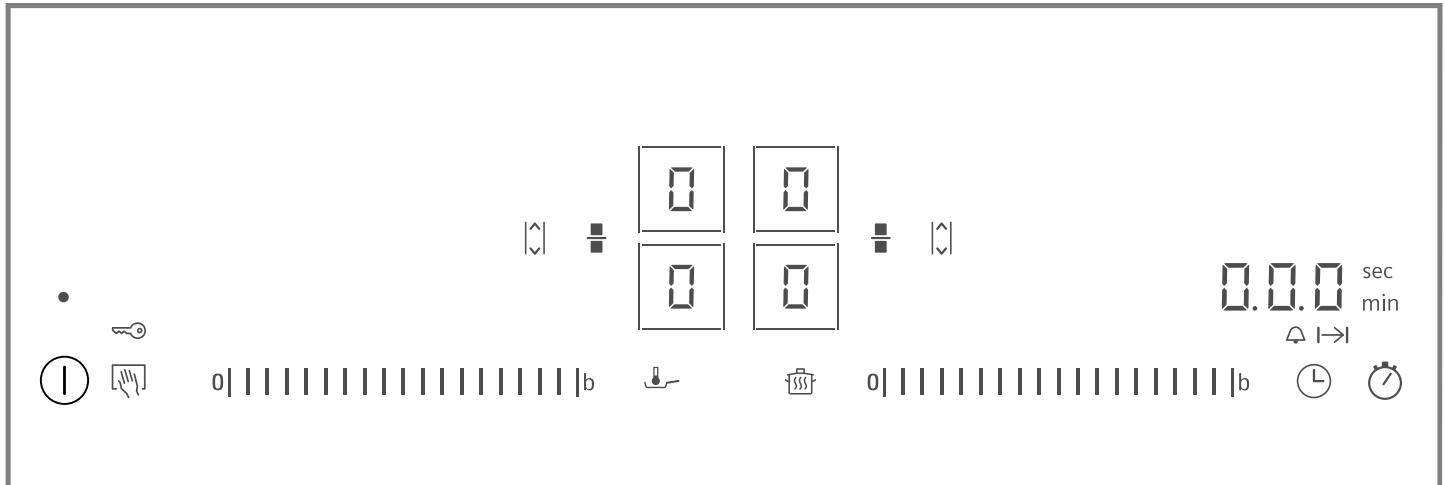
### 5.1 Matlaging med induksjon

Sammenlignet med konvensjonelle koketopper er matlaging med induksjon noe annerledes og byr på en rekke fordeler som tidsbesparelse ved koking og ste-

king, strømsparing og lettere vedlikehold og rengjøring. Det gir bedre varmekontroll fordi varmen genereres rett i kokekaret.

### 5.2 Betjeningspanel

Enkelte detaljer, f.eks. farge og form, kan avvike fra bildet.



**Tips:** Hold betjeningspanelet rent og tørt.

**Merk:** Ikke sett kokekar i nærheten av displayene og sensorer. Elektronikkken kan bli overopphetet.

#### Valgsensorer

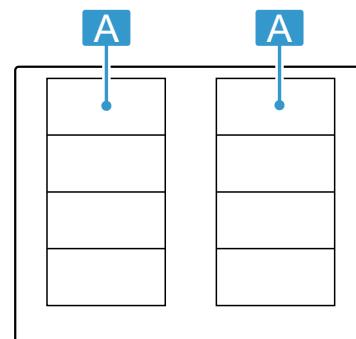
Når koketoppen varmes opp, lyser symbolene til knappene som er tilgjengelige for øyeblikket.

Sensor	Funksjon
①	Hovedbryter
□/□	Velge kokesone
0     0	Innstillingsområde
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
□	powerMove Plus
🕒	Vaskebeskyttelse / Barnesikring
⌚	Varmholdingsfunksjon
☛	fryingSensor
⌚	Utkoblingstimer / Tidsur
⌚	countUp function

Avhengig av koketoppens status, lyser også indikatorene for kokesonene og de forskjellige aktiverede og tilgjengelige funksjonene.

### 5.3 Fordeling av kokesonene

Den angitte effekten er målt med standardgryter som er beskrevet i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variere alt etter kokekarstørrelse eller kokekarmateriale.



Område	Høyeste koketrinn	
A ■■■	Effekttrinn 9 powerBoost	2 200 W 3 700 W
A ■	Effekttrinn 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W

### 5.4 Kokesone

Før du begynner å lage mat, må du kontrollere at størrelsen på kokekaret passer til den kokesonen du vil lage mat på:

Område	Kokesonetypen
■	Kokesone med én krets

Område	Kokesonetypen
Flex-sone	→ "flexInduction", Side 27

## 5.5 Restvarmeindikator

Koketoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Så lenge restvarmeindikatoren lyser, må du ikke berøre kokesonen.

Display	Betydning
H	Kokesonen er glovarm.
h	Kokesonen er varm.

# 6 Grunnleggende betjening

## 6.1 Slå på platen

- Trykk på ①. Symbolene for kokesonene og de funksjonene som er tilgjengelige for øyeblikket, lyser.
- ✓ Kokesonen er klar til bruk.

### reStart

- Hvis du slår apparatet på innen 4 sekunder etter at det ble slått av, tas koketoppen i bruk med de forrige innstillingene.

## 6.2 Slå av koketoppen

- Trykk på ① til visningene slukner.
- ✓ Alle kokesonene er slått av.

**Merk:** Dersom alle kokesonene er slått av lenger enn 20 sekunder, slår koketoppen seg av.

## 6.3 Stille inn effekttrinn i kokesonen

Kokesonen har 17 effekttrinn som vises fra 1 til 9 med mellomverdier. Velg det effekttrinnet som passer best til matvaren og den planlagte tilberedningsprosessen.

1. Trykk på □/□ til ønsket kokesone.
- ✓ Visningen □ lyser kraftigere.

## 6.4 Tilberedningstips

- Når du varmer opp pureer, kremede supper og tykke sauser, må du røre om av og til.
- Still inn koketrinn 8–9 ved forvarming.
- Dersom du bruker lokk ved tilberedningen, må du skru ned koketrinnet så snart det kommer ut damp. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dampen.
- Sett et lokk på kokekaret etter at tilberedningen er avsluttet, og la det ligge på inntil du serverer retten.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning i trykkoker.
- For å beholde næringsstoffene bør du ikke tilberede maten for lenge. Med varseluret kan du stille inn optimal tilberedningstid.
- Pass på at oljen ikke ryker.
- Skal varene brunes, bruner du dem i små porsjoner etter hverandre.
- Enkelte kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedningen. Bruk derfor gryteklyper.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du under  
→ "Energisparing", Side 23

2. Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet.

- ✓ Nå er effekttrinnet stilt inn.

**Merk:** Dersom det ikke står noe kokekar på kokesonen eller gryten ikke er egnet, blinker det valgte effekttrinnet. Etter en stund slås kokesonen av.

### quickStart

- Dersom du setter et kokekar på platen før du slår den på, registreres kokekaret når du slår på platen, og den aktuelle kokesonen velges automatisk. Velg deretter ønsket effekttrinn i løpet av de neste 20 sekundene, ellers slår koketoppen seg av.

### Endre effekttrinn eller slå av kokesonen

1. Velg kokesone.
2. Velg ønsket koketrinn i innstillingsområdet eller still inn □.
- ✓ Koketrinnet på kokesonen endrer seg, eller kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren vises.

### Matlagningstips

Tabellen viser hvilket effekttrinn (—=—) som egner seg til de enkelte matvarene. Tilberedningstiden (⌚ min) kan variere avhengig av type, vekt, tykkelse og kvalitet på matvarene.

	—=—	⌚ min
<b>Smelting</b>		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
<b>Oppvarming og varmholding</b>		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-
Melk <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Wienerpølser <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Opptringing og oppvarming</b>		
Spinat, dypfrys	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfrys	3 - 4	35 - 55

<sup>1</sup> Uten lokk

<sup>2</sup> Forvarm på koketrinn 8–8.5

	$\leq$	$\ominus$ min
<b>Trekking, småkoking</b>		
Poteballer <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1 - 2	3 - 6
Piske sauser, f.eks. bernaise-saus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
<b>Småkoking, damping, smørerdamping</b>		
Ris, med dobbelt vannmengde	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrøt <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skrvelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	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, dypfrysste	3.5 - 4.5	7 - 20
Gryterett i trykkoker	4.5 - 5.5	-
<b>Surring</b>		
Rullestek	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Surre/stekte med lite fett <sup>1</sup></b>		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfrysste	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12

<sup>1</sup> Uten lokk

<sup>2</sup> Forvarm på koketrinn 8-8.5

	$\leq$	$\ominus$ min
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfrysste	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 dypfrysste, f.eks. fiskepinne	6 - 7	8 - 15
Reker og krabber	7 - 8	4 - 10
Sautering av ferske grønnsaker og sopp	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20
Dypfrysste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker, stekes en etter en	6.5 - 7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5 - 4.5	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
<b>Fritering, 150–200 g per portion i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis<sup>1</sup></b>		
Dypfrysste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Krokker, dypfrysste	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-

<sup>1</sup> Uten lokk

<sup>2</sup> Forvarm på koketrinn 8-8.5

## 7 flexInduction

Den fleksible kokkesonen gjør det mulig å plassere kokekar i alle størrelser og former hvor som helst. Den består av fire induktorer, som fungerer uavhengig av hverandre. Når den fleksible kokkesonen er i bruk, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

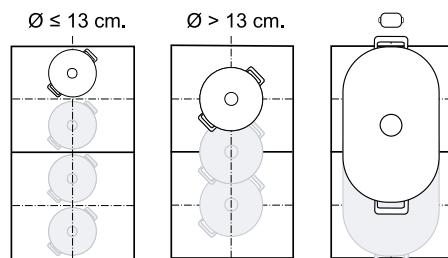
### 7.1 Plassering av kokekar

Den fleksible kokkesonen kan konfigureres på to måter, alt etter hva slags kokekar du bruker. For at du skal få god varmeregistrering og varmefordeling, bør du plassere kokekaret i midten, som vist på bildene.

#### Som en sammenhengende koksesone

Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

- Plassering av kokekar avhengig av størrelse:Plassering av kokekar avhengig av størrelse:



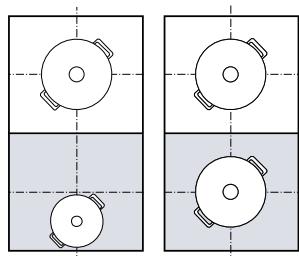
- Anbefalt, avlangt kokekar □:



### Som to adskilte kokesoner

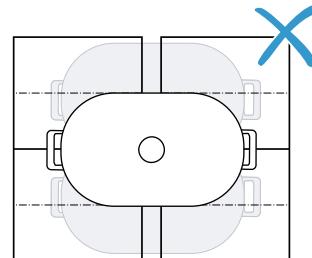
Anbefalt for matlaging med to kokekar.

Du kan bruke fremre og bakre sone adskilt og stille inn et eget effekttrinn for hver av dem.



### Obs

Ikke plasser kokekar midt mellom høyre og venstre soner. Ellers aktiveres ikke kokesonene riktig, og du oppnår ikke noe godt tilberedningsresultat.



### 7.2 flexInduction koble fra

Som standard er kokesonene konfigurert slik at de to kokesonene er koblet sammen. For å koble kokesonene fra hverandre:

- Velg en av de to kokesonene.
- Trykk på □.
- Visningen lyser. FlexZone er delt.

#### Merknader

- Du kan endre standardinnstillingen til den fleksible kokesonen. I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du endrer verdiene. → Side 33
- Dersom du flytter på eller løfter kokekaret som står på den aktive kokesonen, vil kokesonen starte et automatisk søk, og det sist valgte effekttrinnet beholdes.

### 7.3 flexInduction koble til

- Trykk på □.
- Kokesonene er koblet sammen og fungerer videre som en enhet.

## 8 powerMove Plus

Med denne funksjonen kan du endre effekttrinnet til et kokekar ved enkelt å skyve det frem- eller bakover på den fleksible kokesonen. Sonen er videre delt i tre områder med forskjellige effekttrinn.

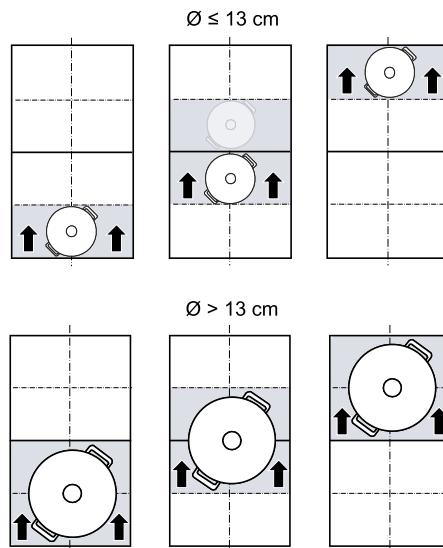
### 8.1 Plassering og forskyvning av kokekaret

Bruk kun et kokekar. Kokeområdet avhenger av kokekaret som brukes, samt størrelsen og riktig plassering av det.

Hvert kokeområde har et forhåndsinnstilt effekttrinn:

- Fremre område = koketrinn 9
- Midtre område = koketrinn 5
- Bakre område = koketrinn 1,5

Du kan endre standardinnstillingen for de forhåndsinnstilte effekttrinnene. I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du endrer verdiene. → Side 33



## 8.2 Aktivere powerMove Plus

**Forutsetning:** Sett kun ett kokekar på en fleksibel sone.

1. Velg en av de to kokesonene til den fleksible sonen.
2. Trykk på .

  - ✓  lyser sterkere og effekttrinnet for området der kokekaret befinner seg, lyser.
  - ✓ Funksjonen er slått på.

**Merk:** Du kan endre effekttrinnene for områdene under koking.

## 8.3 Deaktivere powerMove Plus

- Trykk på .
- ✓  lyser svakere.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

# 9 Tidsfunksjoner

Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur
- countUp function

## 9.1 Utkoblingstimer

Gjør det mulig å programmere tilberedningstid for en eller flere kokesoner. Kokesonen slås automatisk av etter at tiden er utløpt.

### Slå på Utkoblingstimer

1. Trykk to ganger på .

  - ✓ Visningene  og  lyser.

2. Velg ønsket kokeson og tilberedningstid.

  - ✓ Indikasjonen  for kokesonen lyser.

3. Bekreft med .
4. Velg ønsket effekttrinn.

  - ✓ Tilberedningstiden begynner å teller ned.
  - ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, slås kokesonen av og du hører et lydsignal.

**Merk:** Dersom du programmerer en tilberedningstid for en kokeson og fryingSensor er aktivert, begynner ikke tilberedningstiden å gå før det valgte temperaturtrinnet er nådd.

### Endre Utkoblingstimer eller slå av

1. Trykk to ganger på .
2. Velg kokeson.
3. Endre tiden i innstillingsområdet eller still inn  for å slette tiden.
4. Bekreft med .

## 9.2 Tidsur

Gjør det mulig å aktivere et tidsur på 0 til 99 min. Denne funksjonen er uavhengig av kokesonene og andre innstillingar. Den slår ikke av kokesonene automatisk.

### Slå på Tidsur

1. Trykk på .

  - ✓  og  lyser.

2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.
3. Bekreft med .

  - ✓ Tiden begynner å teller ned.
  - ✓ Når tiden har gått, høres et signal og displayene blinker.

### Tidsur endre eller slå av

1. Trykk på .
2. Endre tiden i innstillingsområdet eller still inn  for å slette tiden.
3. Bekreft med .

## 9.3 countUp function

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden aktivering.

### Slå på countUp function

- Trykk på .
- ✓  lyser.
- ✓ Tiden begynner å teller ned.

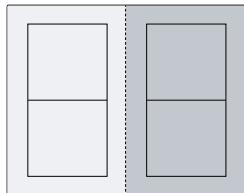
### Slå av countUp function

- Trykk på .
- ✓ Visningene for nedtellingsprogrammeringsfunksjonen slukner.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

## 10 powerBoost

Med denne funksjonen varmer du opp store mengder vann på kortere tid enn med  $\text{g}.$

Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen i samme gruppe ikke er i bruk.



### 10.1 Slå på powerBoost

1. Velg kokesone.

2. Trykk på  $b.$  Displayet  $b$  lyser.

- ✓ Funksjonen er slått på.

**Merk:** Denne funksjonen kan du også slå på ved koking med sammenhengende FlexZone.

### 10.2 Slå av powerBoost

1. Velg kokesone.

2. Trykk på  $b.$  Visningen  $b$  slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn  $\text{g}.$

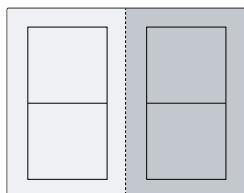
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

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

## 11 shortBoost

Med denne funksjonen varmer du raskere opp pannene enn med  $\text{g}.$

Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen i samme gruppe ikke er i bruk.



### 11.1 Anbefalinger for bruk

- Ikke legg lokk over pannen.
- Varm aldri opp tomme panner uten oppsyn.
- Bruk bare kalde panner.

- Bruk panner med helt rett bunn. Ikke bruk panner med tynn bunn.

### 11.2 Slå på shortBoost

1. Velg kokesone.

2. Trykk to ganger på  $b.$   $b^-$  lyser.

- ✓ Funksjonen er slått på.

**Merk:** Denne funksjonen kan du også slå på ved koking med sammenhengende FlexZone.

### 11.3 Slå av shortBoost

1. Velg kokesone.

2. Trykk på  $b.$   $b^-$  slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn  $\text{g}.$

- ✓ Funksjonen er deaktivert.

**Merk:** For å unngå høye temperaturer slår denne funksjonen seg av automatisk etter 30 minutter.

## 12 Varmholdingsfunksjon

Du kan bruke denne funksjonen til å smelte sjokolade eller smør og holde matretter varme.

### 12.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

1. Trykk på  $\text{H}.$
2. Velg ønsket kokesone i løpet av de neste 10 sekundene.  
 $L$  lyser.
- ✓ Funksjonen starter.

### 12.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

1. Trykk på  $\text{H}.$

2. Velg kokesone.

$L$  slukner.

Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikatoren lyser.

- ✓ Funksjonen er deaktivert.

## 13 fryingSensor

Egner seg til tilberedning eller redusering av sauser, pannekaker eller steking av egg med smør, steking av grønnsaker eller biff intil ønsket stekegrad, samtidig som temperaturen holdes under kontroll.

I stedet for ofte å måtte tilpasse effekttrinnet under tilberedningen, velger du ønsket måltemperatur kun én gang ved oppstart. Sensorene under glasskeramikken mäter da temperaturen til kokekaret og holder den konstant under hele tilberedningen.

Denne funksjonen er tilgjengelig på alle kokesoner som er merket med .

### 13.1 Fordeler

- Temperaturen holdes konstant uten at du må endre effekttrinn.
- Oljen blir ikke overoppphetet. Man unngår at matvarene svir seg.
- Kokesonen varmer bare når det er nødvendig for å opprettholde temperaturen og sparer energi på denne måten.

### 13.2 Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

Trinn	Temperatur	Funksjoner	Kokekar
1	120 °C	Koking og redusering av sauser, steking av grønnsaker	
2	140 °C	Bruning i olivenolje eller smør	 
3	160 °C	Steking av fisk og robuste matvarer	  
4	180 °C	Fritering av panerte, fryste og grillede matvarer	  
5	215 °C	Høytemperaturgrill og grillplate	  

### 13.3 Anbefalte kokekar

Til denne funksjonen er det utviklet spesialkokekar som gir optimale resultater.

Kokekar	Anbefalt kokesone
Panne Ø 15 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 19 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 21 cm	Enkel kokesone
Teppanyaki 	Flex-sone
Grill 	Flex-sone

Du får anbefalt kokekar hos kundeservice, faghandelen eller i nettbutikken vår [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

**Merk:** Du kan også bruke andre kokekar. Alt etter kokekarets egenskaper kan imidlertid oppnådd temperatur avvike fra valgt temperaturtrinn.

### 13.4 Slå på fryingSensor

- Sett et tomt kokekar på kokesonen.
- Trykk på  og velg kokesone.
- Velg ønsket temperaturtrinn i innstillingssområdet i løpet av de neste 10 sekundene.
- ✓ Funksjonen starter.  blinker intil den innstilte måltemperaturen er nådd.
- ✓ Når måltemperaturen er nådd, hører du et lydsignal og  slutter å blinke.
- Ha stekefettet og matvaren i stekepannen.

**Merk:** Dersom du trenger mer enn 250 ml olje til matlagingen, har du først i oljen og venter et par sekunder før du har i matvaren.

### 13.5 Slå av fryingSensor

- Velg kokesone og trykk på .
- Funksjonen er deaktivert.

### 13.6 Anbefalinger for matlaging med fryingSensor

Tabellen nedenfor viser ideelt temperaturtrinn for et utvalg av retter. Temperatur  og tilberedningstid  min avhenger av mengden, tilstanden og kvaliteten på matvarene.

-  Stekepanne
-  Teppanyaki
-  Grillplate

Kjøtt	Kokekar		 min
Snitsel	  	4	6-10
Snitsel, panert		4	6-10
Filet	  	4	6-10
Koteletter	  	3	10-15
Cordon bleu, wienerschnitzel		4	10-15
Biff, blodig, 3 cm tykk	  	5	6-8
Biff, medium, 3 cm tykk	  	5	8-12
Biff, gjennomstekt, 3 cm tykk	  	4	8-12
T-benstek, blodig, 4,5 cm tykk	  	5	10-15
T-benstek, medium, 4,5 cm tykk	  	5	20-30
Fjærkrebryst, 2 cm tykt	  	3	10-20
Bacon	  	2	5-8
Kjøttdeig	  	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm tykk	  	3	6-15
Kjøtkaker, 2 cm tykke	  	3	10-20
Pølser	  	3	8-20
Chorizo, fersk pølse	  	3	10-20
Grillspyd, kebab	  	3	10-20
Gyros	 	4	7-12
<b>Fisk og sjømat</b>			
Fiskefilet		4	10-20

	<b>Kokekar</b>	Ø	⌚ min
Fiskefilet, panert	—	4	10-20
Stekt fisk, hel	—	3	10-20
Sardiner	—	4	6-12
Scampi, reker	—	4	4-8
Blekksprut, sepiablekksprut	—	4	6-12
<b>Eggeretter</b>			
Speilegg i smør	—	2	2-6
Speilegg	—	4	2-6
Eggerøre	—	2	4-9
Omelett	—	2	3-6
Arme riddere	—	3	4-8
Crêpes, blini, pannekaker, taco	—	5	1-3
<b>Grønnsaker</b>			
Stekte poteter	—	5	6-12
Pommes frites	—	4	15-25
Røstipoteter	—	5	2-4
Lök, stekt hvitlök	—	2	2-10
Løkringer	—	3	5-10
Squash, aubergine, paprika	—	2	4-12
Grønn asparges	—	3	4-15
Sopp	—	4	10-15
Grønnsaker dampet i olje	—	1	10-20

	<b>Kokekar</b>	Ø	⌚ min
Grønnsaker i tempuradeig	—	4	5-10
<b>Dypfrysste produkter</b>			
Kylling-nuggets	—	4	10-15
Fiskepinner	—	4	8-12
Pommes frites	—	5	4-8
Panneretter	—	3	6-10
Vårruller	—	4	10-30
Paier, kroketter	—	5	3-8
<b>Saucer</b>			
Tomatsaus	—	1	25-35
Béchamelsaus	—	1	10-20
Ostesaus	—	1	10-20
Søte sauser	—	1	15-25
Saucer, reduserte	—	1	25-35
<b>Andre</b>			
Stekt ost	—	3	7-10
Krutonger	—	3	6-10
Ristet brød	—	4	4-8
Tørre ferdigretter	—	1	5-10
Mandler, valnøtter, pinjekjerner, ristet	—	4	3-15
Popcorn	—	5	3-4

## 14 Barnesikring

Platetoppen er utstyrt med en barnesikring. Denne kan brukes for å hindre at barn slår på platetoppen.

### 14.1 Slå på Barnesikring

**Forutsetning:** Koketoppen må være slått av.

1. Trykk på ①.
2. Hold inne i 4 sekunder.
  - ✓ Visningen lyser i 10 sekunder.
  - ✓ Koketoppen er sperret.

### 14.2 Slå av Barnesikring

1. Trykk på ①.
2. Hold inne i 4 sekunder.
  - ✓ Sperren er opphevet.

### 14.3 Automatisk barnesikring

Du kan også aktivere barnesikringen automatisk hver gang du slår av koketoppen.  
Mer informasjon om hvordan du slår funksjonen på og av, finner du i kapittelet Grunninnstillinger → Side 33.

## 15 Vaskebeskyttelse

Gjør det mulig å låse betjeningspanelet før rengjøring, slik at innstillingene ikke blir endret utilsiktet.  
Låsinga har ingen innvirkning på hovedbryteren.

### 15.1 Slå på Vaskebeskyttelse

- Trykk på . Du hører en varseltone, og lyser.
- ✓ Betjeningspanelet er låst i 35 sekunder. Du hører et signal 5 sekunder før utkobling.

### 15.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

- Trykk på .
- ✓ Betjeningsfeltet låses opp.

## 16 Individuell sikkerhetsutkobling

Sikkerhetsfunksjonen aktiveres hvis en kokesone har stått på i lengre tid uten at du har endret noen innstillinger. Kokesonen viser **F8** og slås av. Tiden fra 1 til 10 timer avhenger av hvilket effekttrinn som er valgt.

Trykk på en vilkårlig knapp.

## 17 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

### 17.1 Oversikt over grunninnstillingene

Display	Innstilling	Verdi
c 1	Barnesikring	0 - Manuell. <sup>1</sup> 1 - Automatisk. 2 - Slått av.
c 2	Lydsignaler	0 - Bekrefrelsese- og feilsignal er slått av. 1 - Kun feilsignal er slått på. 2 - Kun bekreftelsessignal er slått på. 3 - Alle signaltoner er slått på <sup>1</sup> .
c 3	Visning av energiforbruk Viser det totale energiforbruket mellom å slå av og på koketoppen i kWh. Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømnettet.	0 - Slått av. <sup>1</sup> 1 - Slått på.
c 5	Automatisk utkobling av kokesonene.	00 - koblet seg ut. <sup>1</sup> 01-99 - Tid til automatisk utkobling.
c 6	Varighet for timerens sluttignaltoner	1 - 10 sekunder <sup>1</sup> 2 - 30 sekunder 3 - 1 minutt
c 7	Effektbegrensning Gjør det ved behov mulig å begrense koketoppens totale effekt i samsvar med kravene i el-installasjonen. Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av koketoppens maksimale effekt. De nøyaktige opplysningene finner du på typeskiltet. Dersom funksjonen er aktivert og koketoppen når den innstilte effektgrensen, vises <b>_</b> og du kan ikke velge høyere effekttrinn.	0 - Slått av. Koketoppens maksimale effekt <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalt for 13 amper. 3. - 3500 W. Anbefalt for 16 amper. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Anbefalt for 20 amper. ... 9 - Koketoppens maksimale effekt.
c 11	powerMove Plus Gjør det mulig å endre de forhåndsinnstilte effekttrinnene til de tre kokeområdene av den fleksible kokesonen. Velg en av de to kokesonene, still inn ønsket effekttrinn i innstillingsområdet og trykk på <b>↳</b> for å bekrefte det nye effekttrinnet og velg neste kokesone.	3 - forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokesone. 5 - forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokesone. 1.5 - forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokesone.
c 12	Kokekar-test Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimalt. 2 - Egnet.
c 13	flexInduction Endre innkoblingsmodus for FlexZone.	0 - Som to uavhengige kokesoner. 1 - Som én sammenhengende kokesone. <sup>1</sup>
c 0	Tilbakestille til fabrikkinnstillingar	0 - Individuelle innstillingar <sup>1</sup> . 1 - Fabrikkinnstillingar.

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling

## 17.2 Til grunninnstillingene

**Forutsetning:** Koketoppen må være slått av.

1. Trykk på ① for å slå på platetoppen.
2. Hold ② inne i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.

Produktinformasjon	Visning
Register fra teknisk kundeservice (TK)	0 /
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	02.
Produksjonsnummer 2	05

- ✓ De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Trykk i innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.

## 18 Kokekar-test

Kvaliteten på kokekaret har stor innvirkning på varigheten og resultatet av matlagingen.

Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.

Før du kontrollerer kokekaret, må du forsikre deg om at størrelsen på kokekarbunnen stemmer overens med størrelsen på kokesonen som skal brukes.

Det er tilgang via grunninnstillinger. → Side 33

### 18.1 Utføre Kokekar-test

Den fleksible kokesonen er stilt inn som én enkelt kokesone, slik at du kun kontrollerer ett enkelt kokekar.

1. Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med størrelsen på kokekarbunnen. Dette skal gjøres ved romtemperatur.
2. Gå til grunninnstillinger og velg ② 2.

3. Trykk på ④ for å gå til grunninnstillinger.
- ✓ ⑤ 1 og ⑥ lyser som forhåndsinnstilling.
4. Trykk gjentatte ganger på ④ inntil ønsket innstilling vises.
5. Velg ønsket innstilling i innstillingsområdet.
6. Hold ④ inne i 4 sekunder.
- ✓ Innstillingene er lagret.

## 17.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

- Trykk på ①.
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

3. Trykk på innstillingsområdet. I kokesonen blinker visningen —.
- ✓ Testen pågår.
- ✓ Etter 10 sekunder vises resultatet i kokesonedisplayet.

### 18.2 Kontrollere resultat

I tabellen nedenfor kan du se hva resultatet har å si for kvaliteten og hurtigheten på tilberedningsprosessen.

#### Resultat

- |   |  |
|---|--|
| ① | Kokekaret egner seg ikke for kokesonen og derfor varmes det ikke opp.                |
| ② | Kokekaret varmes opp saktere enn forventet, og kokeprosessen forløper ikke optimalt. |
| ③ | Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.                       |

Trykk i innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen.

## 19 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

### 19.1 Rengjøringsmidler

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, hos en forhandler eller i nettbutikken [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

#### OBS!

Uegnede rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

- Bruk aldri uegnede rengjøringsmidler.
- Ikke bruk rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm. Det kan føre til merker på overflaten.

#### Uegnede rengjøringsmidler

- Ufortynnet vaskemiddel

- Rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- Skuremidler
- Aggressive rengjøringsmidler som f.eks. stekeovns-spray eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler og dampstråle

### 19.2 Rengjøre platetoppen

Rengjør koketoppen hver gang den har vært i bruk, slik at rester av matvarer ikke brenner seg fast.

**Forutsetning:** Koketoppen må være kald. Ikke la kokeplaten avkjøles dersom det er sukkerflekker, plast eller aluminiumsfolie på den.

1. Fjern hardnakket smuss med en glasskrape.
2. Rengjør koketoppen med et rensemiddel for glasskeramikk.

Følg rengjøringsanvisningene på pakningen til rengjøringsmiddelet.

**Tips:** Du oppnår gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.

### 19.3 Rengjøring av platetoppramme

Dersom det er smuss eller flekker på platetopprammen etter bruk, må den rengjøres.

**Merk:** Ikke bruk glasskrape.

1. Rengjør platetopprammen med varmt såpevann og en myk klut.
- Vask nye svamper grundig før bruk.
2. Tørk deretter over med en myk klut.

## 20 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut med en spesiell strømkabel som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

## 20.2 Anvisninger i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen indikator lyser.	<p>Strømforsyningen er brutt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller om det er strømbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater.</li> </ul>
Indikatorene blinker.	<p>Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Koble til apparatet i henhold til koblingsskjemaet.</li> </ul> <p>Feil i elektronikken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.</li> </ul>
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	<p>Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.</li> </ul> <p>Elektronikken er overopphevet og har slått av én eller alle kokesoner.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.</li> </ul>
<i>F5</i> + effekttrinn og signaltone	<p>Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphevet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.</li> </ul>
<i>F5</i> og signaltone	<p>Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	<p>Kokesonen er overopphevet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.</li> </ul>

Feil	Årsak og feilsøking
F8	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Individuell sikkerhetsutkobling har slått seg på. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av visningen, slik at du kan stille inn kokesonen.</li></ul>
E 9000/E9010	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kontakt strømleverandøren.</li></ul>
U400	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Koble platetoppen fra strømnettet. Koble til platetoppen i henhold til koblingsskjemaet.</li></ul>
dE	Demomodus er aktivert. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Koble platetoppen fra strømnettet. Vent i 30 sekunder og koble til platetoppen igjen. Trykk på en vilkårlig sensor i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.</li></ul>

## 20.3 Normale lyder fra apparatet

Induksjonstopper kan av og til forårsake lyder eller vibrasjoner som summing, hvesing, knirring, viftestøy eller rytmisk støy.

# 21 Avfallsbehandling

## 21.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.

2. Kapp av strømkabelen.

3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.

Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

# 22 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reserve-deler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

**Merk:** I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

## 22.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset.
- på undersiden av platetoppen.

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunninnstillingar → Side 33.

Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

# 23 Testretter

Disse innstillingasanbefalingene er beregnet på testinstutter for å forenkle testingen av våre apparater. Testene er blitt utført med våre kokekarsett for induk-

sjonstopper. Ved behov kan du kjøpe disse tilbehørssettene hos en forhandler, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

### 23.1 Smelte overtrekkssjokolade

Ingredienser: 150 g mørk sjokolade (55 % kakao).

- Kjele Ø 16 cm uten lokk
  - Koking: effekttrinn 1.5

### 23.2 Varme opp og holde linsegryte varm

Oppskrift iht. DIN 44550

Starttemperatur 20 °C

Oppvarming uten omrøring

- Kjele Ø 16 cm med lokk. Mengde: 450 g
  - Oppvarming: varighet på 1 min. og 30 sek., effekttrinn 9
  - Viderekoking: effekttrinn 1.5
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Mengde: 800 g
  - Oppvarming: varighet på 2 min. og 30 sek., effekttrinn 9
  - Viderekoking: effekttrinn 1.5

### 23.3 Varme opp og holde linsegryte varm

F.eks.: linsediameter 5-7 mm. Starttemperatur 20 °C

Rør om etter 1 min. oppvarming

- Kjele Ø 16 cm med lokk. Mengde: 500 g
  - Oppvarming: varighet på ca. 1 min. 30 sek., effekttrinn 9
  - Viderekoking: effekttrinn 1.5
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Mengde: 1 kg
  - Oppvarming: varighet på ca. 2 min. 30 sek., effekttrinn 9
  - Viderekoking: effekttrinn 1.5

### 23.4 Béchamelsaus

Melketemperatur: 7 °C

- Kasserolle Ø 16 cm uten lokk. Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk med 3,5 % og en klype salt

### Tilberede béchamelsaus

1. Smelt smør, rør inn mel og salt, og varm opp alt sammen.
  - Oppvarming: varighet 6 min., effekttrinn 2
2. Ha melken i melblandingen og kok opp under stadig omrøring.
  - Oppvarming: varighet på 6 min. og 30 sek., effekttrinn 7
3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å røre konstant i 2 minutter mens kasserollen står på kokesonen.
  - Viderekoking: effekttrinn 2

### 23.5 Koke risengrynsgrøt med lokk

Melketemperatur: 7 °C

- Varm opp melken til kokepunktet. Ikke bruk lokk under oppvarmingen. Rør om etter 10 min oppvarming.
- Still inn anbefalt effekttrinn, og ha ris, sukker og salt oppi melken.

Tilberedningstid inklusive oppkokking er ca. 45 min.

- Kasserolle Ø 16 cm. Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk med 3,5 % fett og 1 g salt
  - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.5
  - Viderekoking: effekttrinn 3
- Kasserolle Ø 20 cm. Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l med 3,5 % fett og 1,5 g salt
  - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.5
  - Viderekoking: effekttrinn 3, rør om etter 10 min

### 23.6 Kokning risengrynsgrøt uten lokk

Melketemperatur: 7 °C

- Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring.

**2.** Velg anbefalt effekttrinn når melken har nådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min.

- Kasserolle Ø 16 cm uten lokk. Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk med 3,5 % fett og 1 g salt
  - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.5
  - Viderekoking: effekttrinn 3
- Kasserolle Ø 20 cm uten lokk. Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk med 3,5 % fett og 1,5 g salt
  - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.5
  - Viderekoking: effekttrinn 2.5

### 23.7 Koke ris

Oppskrift iht. DIN 44550

Vanntemperatur: 20 °C

- Kjele Ø 16 cm med lokk. Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en klype salt
  - Oppvarming: varighet på ca. 2 min. 30 sek., effekttrinn 9
  - Viderekoking: effekttrinn 2
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en klype salt
  - Oppvarming: varighet på ca. 2 min. 30 sek., effekttrinn 9
  - Viderekoking: effekttrinn 2.5

### 23.8 Steke svinefilet

Starttemperatur på fileten: 7 °C

- Panne Ø 24 cm uten lokk. Ingredienser: 3 svinefileter, samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke, og 15 g solsikkeolje
  - Oppvarming: varighet på ca. 1 min. 30 sek., effekttrinn 9
  - Viderekoking: effekttrinn 7

### **23.9 Tilberede crêpes**

Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

- Panne Ø 24 cm uten lokk. Ingredienser: 55 ml deig pr. crêpe
  - Oppvarming: varighet på 1 min. og 30 sek., effekttrinn 9
  - Viderekoking: effekttrinn 7

### **23.10 Fritere dypfryste pommes frites**

- Kjele Ø 20 cm uten lokk. Ingredienser: 2 l solsikkeolje. For hver friteringsomgang: 200 g dypfryste pommes frites, 1 cm tykke.
  - Oppvarming: effekttrinn 9 inntil oljen når en temperatur på 180 °C.
  - Viderekoking: effekttrinn 9





**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG  
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG



**9001687014 (020614)**  
da, no