

# SIEMENS

## Induktionskogesektion

## Induksjonstopp

EX8..FE...

da Betjeningsvejledning

2 no Bruksanvisning

19



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

The future moving in.

# Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



## Indholdsfortegnelse

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

## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningerne, apparatets papirer og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

### 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 garantiydelse. 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 huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

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

Hvis du benytter en aktiv, implanteret medicinsk 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 køkkenredskaber og kogegrej med ikke-metalliske greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

### 1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, 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 befinder 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 17*

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere 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.

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 kogezone.

- ▶ 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 emballagematerialet.

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.

<b>Skade</b>	<b>Årsag</b>	<b>Anvisning</b>
Pletter	Tilberedning uden opsyn.	Hold øje med tilberedningen.
Pletter, glasmuslinger	Spildte madvarer, især med højt sukkerindhold.	Fjern straks det spildte 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 kogezone, 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 kogezoneens diameter.

**Tip** Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediametere foroven. Den er tit større end bunddiametere.

- Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezone 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 unødigt meget energi, hvis viderekogningstrinnet er for højt.

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

---

## 4 Egnede gryder og pander

For at være egnet til tilberedning med induktion skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til kogezoneens 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

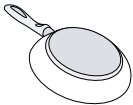

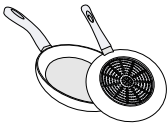
For at gryder og pander skal blive registreret korrekt, skal deres størrelse og materiale opfylde visse kriterier. Gryder og panders bund skal være fuldstændig plan og glat.

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

Der findes flere oplysninger om dette i

→ "Test af gryder/pander", Side 14.



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 egned	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

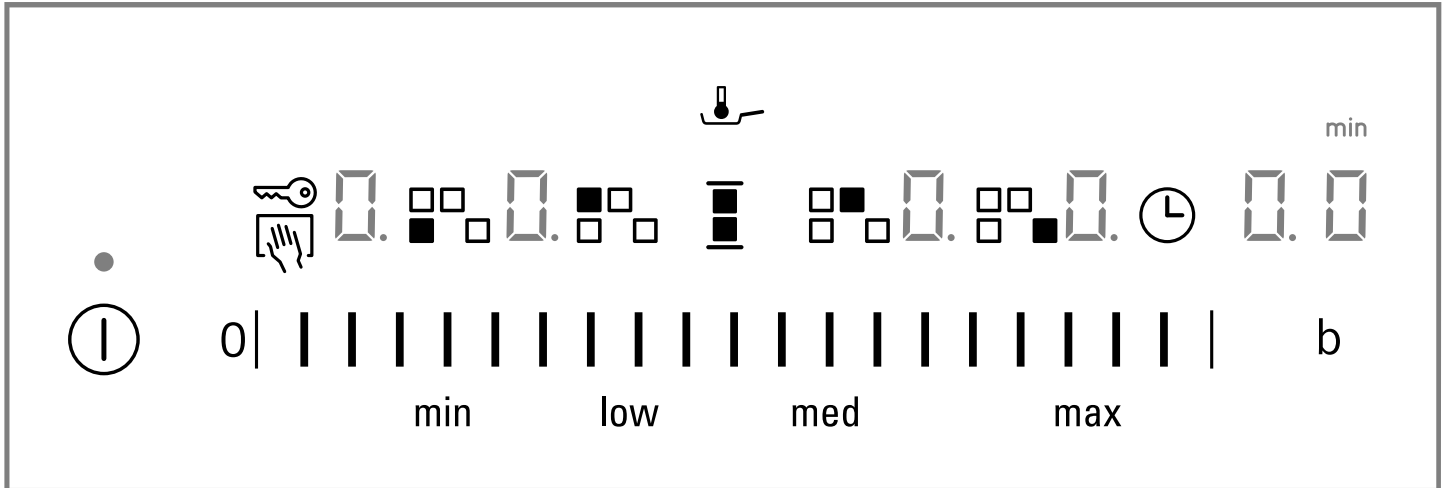
### 5.1 Madlavning med induktion

Madlavning med induktion indebærer nogle forskelle sammenlignet med almindelige kogesektioner og en række fordele som tidsbesparelser 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.



#### Bemærkninger

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og taster. Elektronikken kan blive overopheatet.

#### Valg-sensorer

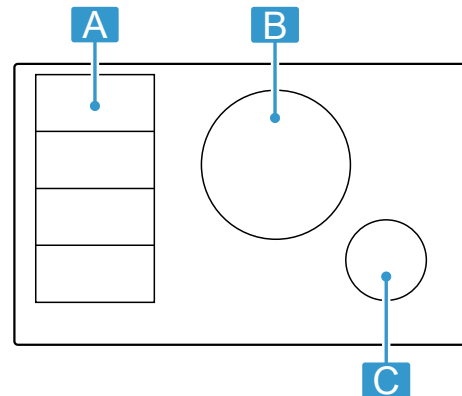
Når kogesektionen tændes, lyser de valgbare taster, der aktuelt er tilgængelige.

Sensor	Funktion
①	Hovedafbryder
0	Indstillingsområde
■ ■ □	Valg af kogezone
b	powerBoost
🍳	fryingSensor
min med low max	Stegetrin
▮	flexInduction
🕒	Sluknings-timer / Minutur
🔑	Børnesikring
👉	Aftørringssikring

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	Effekt
A ■■■■	Effekttrin 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A ■■	Effekttrin 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W
B Ø 28 cm	Effekttrin 9 powerBoost	2.600 W 3.700 W
C Ø 14,5 cm	Effekttrin 9 powerBoost	1.400 W 2.200 W

## 5.4 Kogezone

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

Område	Kogezonetype
	Enkelt kogezone
	FlexZone → "flexInduction", Side 9

## 5.5 Restvarmeindikator

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

Indikator	Betydning
	Kogezonen er meget varm.
	Kogezonen er varm.

# 6 Generel betjening

## 6.1 Tænde for kogesektionen

- ▶ Berør
- Der lyder et akustisk signal, og indikatoren ved siden af
- ✓ 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
- ✓ Alle kogezoner er slukket.

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

## 6.3 Indstilling af effektrin for kogezonerne

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

- Tryk let på
- ✓ I indikatoren lyser

## 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

- Vælg det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.  
✓ Effektrinnet er indstillet.

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

### 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 effektrinnet indenfor de næste 20 sekunder, ellers slukkes kogesektionen igen.

### Ændring af effektrin eller slukning af kogezone

- Vælg kogezonen.
- Vælg det ønskede kogetrin i indstillingsområdet, eller indstil til
- ✓ Kogezonens kogetrin ændres, eller kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

## Gode råd om madlavning

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

<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Mælk <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Kogte pølser <sup>1</sup>	3 - 4	-

### Optøning og opvarmning

- <sup>1</sup> Uden låg
- <sup>2</sup> Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.



	☰☷☺	⌚ min
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
<b>Trække, simre</b>		
Kartoffelklöße <sup>1</sup>	4. - 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. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
<b>Kogning, dampning</b>		
Ris med dobbelt vandmængde	2. - 3.	15 - 30
Mælkeris <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Hvide kartofler	4. - 5.	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3. - 4.	120 - 180
SuppeSuppe	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3. - 4.	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4. - 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.		

	☰☷☺	⌚ min
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrosset	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)	4. - 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
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager, stegt én ad gangen	6. - 7.	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3. - 4.	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>		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, 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	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-
<sup>1</sup> Uden låg		
<sup>2</sup> Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

## 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.

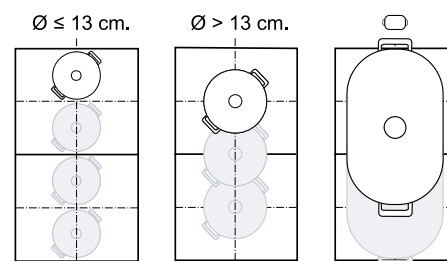
### 7.1 Placering af gryder / pander

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

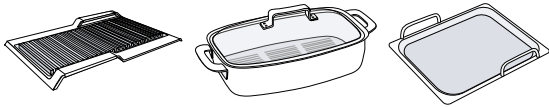
#### Som én sammenhængende kogezone

Anbefalet til tilberedning med kun én gryde / pande.

- Placering af gryder / pander afhængigt af størrelse:

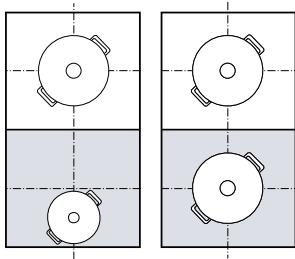


- Anbefalede aflange gryder / pander 




### Som to adskilte kogezoneer

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 effektrin for hver zone.




### 7.2 flexInduction forbind

Som standard er den fleksible kogezone konfigureret som to adskilte kogezoneer. Tænd for følgende funktion for at forbinde kogezoneerne:

1. Vælg den ene af de to kogezoneer.
  2. Tryk på .
- ✓ Indikatoren lyser. Kogezoneen er forbundet.

**Bemærk:** Hvis gryden eller pander på en aktiv kogezone løftes eller flyttes, startes en automatisk søgning. Alle gryder eller pander, som bliver fundet indenfor kogezoneen under denne søgning, bliver opvarmet med det forinden indstillede effektrin.

### 7.3 flexInduction afbryd

- ▶ Berør .
- ✓ Den fleksible kogezone er deaktiveret. De to kogezoneer fungerer derefter som to uafhængige kogezoneer.

## 8 Tidsfunktioner




Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur

### 8.1 Sluknings-timer



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

#### Aktivering af Sluknings-timer

1. Vælg kogezone og effektrin.
2. Tryk på .
- ✓ I kogezoneen lyser .
3. Indstil tilberedningstiden i indstillingsområdet.
  - Når den første halvdel af indstillingsområdet berøres, reduceres tilberedningstiden med et minut.
  - Når den anden halvdel af indstillingsområdet berøres, forøges tilberedningstiden med et minut.
- ✓ Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
- ✓ Når varigheden er gået, lyder der et signal.
4. Tryk på .
- ✓ Indikatorerne slukkes, og lydsignalet holder op.

**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 ændring eller deaktivering

1. Vælg kogezoneen, og berør derefter .
2. Den indstillede tid slettes ved at ændre tilberedningstiden i indstillingsområdet eller indstille til .




### 8.2 Minutur

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

#### Aktivering af Minutur

1. Tryk gentagne gange på , til  lyser.
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet.
  - ✓ Tiden begynder at tælle ned.
  - ✓ Når varigheden er gået, lyder der et signal.
3. Tryk på .
- ✓ Indikatorerne slukkes, og lydsignalet holder op.

#### MinuturÆndre eller deaktivere

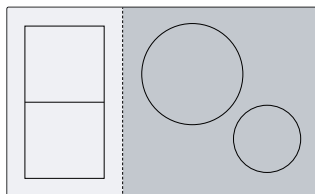
1. Tryk gentagne gange på , til  lyser.
2. Den indstillede tid slettes ved at ændre tilberedningstiden i indstillingsområdet eller ved at indstille til .

## 9 powerBoost

Med denne funktion kan større vandmængder opvarmes hurtigere end med kogetrin 5.

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

I modsat fald blinker **b** og **5** i indikatoren for den valgte kogezone. Derefter indstilles **5** automatisk, uden at funktionen aktiveres.



### 9.1 Aktivering af powerBoost

1. Vælg kogezone.
  2. Tryk på **b**. Indikatoren **b** lyser.
- ✓ Funktionen er aktiveret.

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

### 9.2 Deaktivering af powerBoost

1. Vælg kogezone.
  2. Tryk på **b**. Indikatoren **b** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin 5.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

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

## 10 fryngSensor

Denne funktion understøtter stressfri madlavning og optimale resultater.

I stedet at tilpasse effektrinnet mange gange under tilberedningen kan den ønskede måltemperatur vælges, når madlavningen påbegyndes. Sensorerne under glaskeramikken måler derefter pandens temperatur og holder den konstant under hele tilberedningsprocessen.

Funktionen er tilgængelig for alle kogezone, der er markeret med dette symbol

### 10.1 Fordele

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

### 10.2 Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

Trin	Temperatur	Funktioner	Gryder og pander
min	140 °C	Bruning i olivenolie eller smør	
low	160 °C	Stegning af fisk og grove madvarer	
med	180 °C	Fritering af panerede, frosne eller grillede madvarer	
max	215 °C	Højtemperaturs grill og grillplade	

### 10.3 Anbefalede 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
Pande Ø 28 cm	Enkelt kogezone
Teppanyaki	FlexZone
Grill	FlexZone

De anbefalede 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.

### 10.4 Aktivering af fryngSensor

1. Vælg kogezone, og berør derefter
- ✓ I kogezone-indikatoren lyser **R**.
2. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet.
- ✓ Funktionen er aktiveret.
3. lyser, indtil stegetemperaturen er nået. Så lyder der et signal, og temperatursymbolet slukkes.
4. Læg fedtstof og derefter maden på panden, når stegetemperaturen er nået.

**Bemærk:** Der skal vælges en kogezone for at vise og temperaturtrin.























































### 10.5 Deaktivering af fryngSensor













































- ▶ Vælg kogezone, og berør .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

## 10.6 Gode råd om madlavning med fryngSensor

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

	Gryder og pander	⌘	⌚ min
<b>Kød</b>			
Schnitzel	  	med	6-10
Schnitzel, paneret		med	6-10
Filet	  	med	6-10
Koteletter	  	low	10-15
Cordon bleu, wiener schnitzel		med	10-15
Steak, rare, 3 cm tyk	  	max	6-8
Steak, medium, 3 cm tyk	  	max	8-12
Steak, well done, 3 cm tyk	  	med	8-12
T-bone-steak, rare, 4,5 cm tyk	  	max	10-15
T-bone-steak, medium, 4,5 cm tyk	  	max	20-30
Fjerkræbryst, 2 cm tykt	  	low	10-20
Bacon	  	min	5-8
Hakket kød		med	6-10
Hamburger, 1,5 cm tyk	  	low	6-15
Frikadeller, 2 cm tykke		low	10-20
Pølser	  	low	8-20
Chorizo, fersk pølse	  	low	10-20
Spid, kebab	  	low	10-20
Gyros		med	7-12
<b>Fisk og skaldyr</b>			
Fiskefilet	  	med	10-20
Fiskefilet, paneret		med	10-20
Fisk, stegt, hel	  	low	10-20



	Gryder og pander	⌘	⌚ min
Ansjoser	  	med	6-12
Rejer, krebs	  	med	4-8
Blæksprutte, sepia	  	med	6-12
<b>Retter med æg</b>			
Spejlæg stegt i smør		min	2-6
Spejlæg		med	2-6
Røræg		min	4-9
Omelet		min	3-6
French toast		low	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos		max	1-3
<b>Grøntsager</b>			
Stegte kartofler		max	6-12
Pommes frites		med	15-25
Kartoffelpuffer		max	2-4
Løg, stegt hvidløg		min	2-10
Løgringe		low	5-10
Squash, auberginer, peberfrugt	  	min	4-12
Grønne asparges	  	low	4-15
Svampe	  	med	10-15
Grøntsager i tempuradej		med	5-10
<b>Dybfrostprodukter</b>			
Kyllingenuggets		med	10-15
Fiskepinde		med	8-12
Pommes frites		max	4-8
Panderetter		low	6-10
Forårsruller		med	10-30
Postejer, kroketter		max	3-8
<b>Yderligere</b>			
Stegt ost	  	low	7-10
Croutoner		low	6-10
Ristet brød	  	med	4-8
Mandler, valnødder, pinjekerner, ristede		med	3-15

## 11 Børnesikring


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

### 11.1 Aktivering af Børnesikring

**Krav:** Kogesektionen skal være slukket.

- ▶ Berør  i 4 sekunder.
- ✓ Indikatoren ved siden af  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Kogesektionen er låst.

### 11.2 Deaktivering af Børnesikring

- ▶ Berør  i 4 sekunder.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.

### 11.3 Automatisk børnesikring


Børnesikringen kan også deaktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes.

Fremgangsmåde for aktivering eller deaktivering af funktionen er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 13.

## 12 Aftørringssikring


Muliggør, at betjeningsfeltet låses under rengøring, så indstillinger ikke utilsigtet bliver ændret. Låsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen.

### 12.1 Aktivering af Aftørringssikring

- ▶ Berør . Der lyder et signal.
- ✓ Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Der lyder et signal 5 sekunder før slukningen.

### 12.2 Deaktivering af Aftørringssikring

Deaktivering af funktionen før tiden:

- ▶ Berør .
- ✓ Betjeningsfeltet er låst op.

## 13 Individuel sikkerhedsslukning







Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstilling ændres, bliver sikkerhedsfunktionen aktiveret. Kogezonen viser **FB** og slukkes. Tidsintervallet fra 1 til 10 timer afhænger af det valgte effektrin.

Tryk på en vilkårlig tast for at tænde kogezonen.

## 14 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

### 14.1 Oversigt over grundindstillingerne

Indikator	Indstilling	Værdi
 1	Børnesikring	0 - Manuel. <sup>1</sup> 1 - Automatisk. 2 - Deaktiveret.
 2	Akustiske signaler	0 - Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 - Kun fejlsignal er aktiveret. 2 - Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 - Alle lydsignaler er aktiveret <sup>1</sup> .
 3	Visning af energiforbrug Viser det samlede energiforbrug mellem kogepladen til og fra i kWh. Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.	0 - Deaktiveret. <sup>1</sup> 1 - Aktiveret.
 5	Automatisk frakobling af kogezoner.	00 - slukket. <sup>1</sup> 01-99 - Minutter frem til automatisk slukning.
 6	Varighed af lydssignal for Timer-slut	1 - 10 sekunder <sup>1</sup> 2 - 30 sekunder 3 - 1 minut
 7	Effektbegrænsning 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 effektrin.	0 - Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1. - 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.

<sup>1</sup> Fabriksindstilling

Indikator	Indstilling	Værdi
⌂ 9	Tidsinterval for valg af kogezone	0 - Ubegrænset: Den sidst valgte kogezone kan indstilles, uden at den først skal vælges. <sup>1</sup> / - Begrænset: – Den sidst valgte kogezone kan indstilles inden for 10 sekunder, efter at den er valgt. Derefter skal kogezoneen vælges igen, inden den kan indstilles.
⌂ / 2	Test af gryder/pander Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.	0 - Ikke egnet. / - Ikke optimal. 2 - Velegnet.
⌂ 0	Nulstille til fabriksindstillinger	0 - Individuelle indstillinger <sup>1</sup> . / - Fabriksindstillinger.

<sup>1</sup> Fabriksindstilling

## 14.2 Åbne grundindstillinger

**Krav:** Kogesektionen skal være slukket.

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

Produktoplysninger	Indikator
Liste over Teknisk Kundeservice (TK)	0 /
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	02.
Fabrikationsnummer 2	0.5

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

- Berør ⇨ for at åbne grundindstillingerne.
- ✓ ⌂ / og 0 lyser som forindstilling.
- Berør ⇨ gentagne gange, til den ønskede indstilling vises.
- Vælg den ønskede indstilling i indstillingsområdet.
- Berør ⇨ i 4 sekunder.
- ✓ Indstillingerne er gemt.

## 14.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

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

# 15 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 13

## 15.1 Udførelse af Test af gryder/pander

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

- Sæt en gryde eller pande med stuetemperatur med ca. 200 ml vand centreret på den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens størrelse.
  - Åbn grundindstillingerne, og vælg ⌂ / 2.
  - Berør indstillingsområdet. I kogezoneerne blinker indikatoren —.
- ✓ Testen udføres.
  - ✓ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

## 15.2 Kontroller resultat

I følgende tabel ses, hvad resultatet betyder for kogeprocessens hastighed og kvalitet.

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

**Bemærk:** Hvis resultatet er utilfredsstillende, kan gryden / panden sættes på en mindre kogezone, hvis en sådan findes.

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion.



## 16 Rengøring og pleje

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

### 16.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i almindelige forretninger eller i online shoppen [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

#### BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

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

#### Uegnede rengøringsmidler

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovnspray eller pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrensere og dampstråler

### 16.2 Rengøring af kogesektion

Rengør altid kogesektionen efter brug, så madrester ikke brænder fast.

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

#### Tips

- Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.
- Hvis man sørger for at holde gryde- og pandebunde rene, bevares kogesektionens overflade i god stand.

### 16.3 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 opvask vand og en blød klud. Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
2. Tør efter med en blød klud.

## 17 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, 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.

### 17.1 Advarsler

#### 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 effektrippet midlertidigt.

### 17.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
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>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Ingen indikator lyser.	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. ▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. ▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.
<i>F5</i> + effektrin og lyd-signal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken. ▶ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
<i>F5</i> og et lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. ▶ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
<i>F1/F5</i>	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
<i>F8</i>	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. ▶ Individuel sikkerhedsslukning er blevet aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at slukke indikatoren, så kogezonen kan indstilles igen.
<i>E 9000/E9010</i>	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. ▶ Kontakt elselskabet.
<i>U400</i>	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.
<i>dE</i>	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.

### 17.3 Apparatets normale driftslyde

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

## 18 Bortskaffelse

### 18.1 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.

## 19 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 Økonomiske 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.

### 19.1 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 13*.

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

## 20 Prøveretter

Denne anbefalede indstilling henvender sig til prøvningsinstitutter 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.

### 20.1 Smeltning af overtrækschokolade

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

- Gryde Ø 16 cm uden låg
  - Tilberedning: Effektrin 1.

### 20.2 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., effektrin 9
  - Færdigtilberedning: Effektrin 1.
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 800 g
  - Opvarmning: Varighed 2 min. 30 sek., effektrin 9
  - Færdigtilberedning: Effektrin 1.

### 20.3 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., effektrin 9
  - Færdigtilberedning: Effektrin 1.
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 1 kg
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effektrin 9
  - Færdigtilberedning: Effektrin 1.

### 20.4 Bechamelsauce

Mælketemperatur: 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., effektrin 2
2. Tilsæt mælken til opbaggningen, og bring den i kog under stadig omrøring.
  - Opvarmning: Varighed 6 min. 30 sek., effektrin 7
3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 min. på kogezone under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog.
  - Færdigtilberedning: Effektrin 2

### 20.5 Tilberedning af mælkeris med låg

Mælketemperatur: 7 °C

1. Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Opvarm uden låg. Rør rundt efter 10 min. opvarmning.
2. Indstil det anbefalede effektrin, 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., effektrin 8.
  - Færdigtilberedning: Effektrin 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., effektrin 8.
  - Færdigtilberedning: Effektrin 3, omrøring efter 10 min.

## 20.6 Tilberedning af mælkeris uden låg

Mælketemperatur: 7 °C

1. Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig 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.
  - 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.
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2.

## 20.7 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.

## 20.8 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

## 20.9 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

## 20.10 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.....	19
2	Unngå materielle skader.....	21
3	Miljøvern og innsparing.....	22
4	Egnet kokekar .....	22
5	Bli kjent med.....	24
6	Grunnleggende betjening.....	25
7	flexInduction.....	26
8	Tidsfunksjoner .....	27
9	powerBoost .....	28
10	fryingSensor.....	28
11	Barnsikring .....	29
12	Vaskebeskyttelse .....	30
13	Individuell sikkerhetsutkobling.....	30
14	Grunninnstillingene .....	30
15	Kokekar-test .....	31
16	Rengjøring og pleie.....	32
17	Utbedring av feil.....	32
18	Avfallsbehandling .....	33
19	Kundeservice .....	33
20	Testretter .....	34



## 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

### 1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonspåporene 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 apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.

Dersom du er bærer av et implantert medisinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), må du høre med legen din om det samsvarer med rådsdirektiv 90/385/EF 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 induksjonstoppene 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 mangel 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!**

Matlaging 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. overoppheting, 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 varmelementene.
- ▶ 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 strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må sikringen i sikringsskapet kobles ut umiddelbart.

- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 33

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 sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokesonen.

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



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

- ▶ Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann.

- ▶ Bruk bare varmebestandige kokekar.

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 platetoppen er utstyrt med en ventilator på undersiden.

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

## 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 bunn diameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

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

- 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 sjelden som mulig.

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

Bruk glasslokk.

- Ved å bruke glasslokk 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 Egnede kokekar

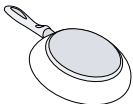

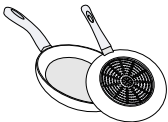
Kokekar som er egnet til induksjon, må ha ferromagnetisk bunn, altså feste seg til en magnet, i tillegg må bunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Dersom et kokekar ikke registreres på en kokesone, må du stille det på kokesonen med nest minst diameter.

### 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 31.

Kokekar	Materialer	Egenskaper
Anbefalte kokekar 	Kokekar i rustfritt stål og sandwich-utførelse som gir god varmfordeling.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt, blir fort varme og er enkle å registrere.
Egnet 	Ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.	Disse kokekarene blir fort varme og er enkle å registrere.
	Kokekarbunn med andeler av aluminium.	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.
Ikke egnet	Kokekar av vanlig, tynt stål, glass, leire, kobber eller 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.

### **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

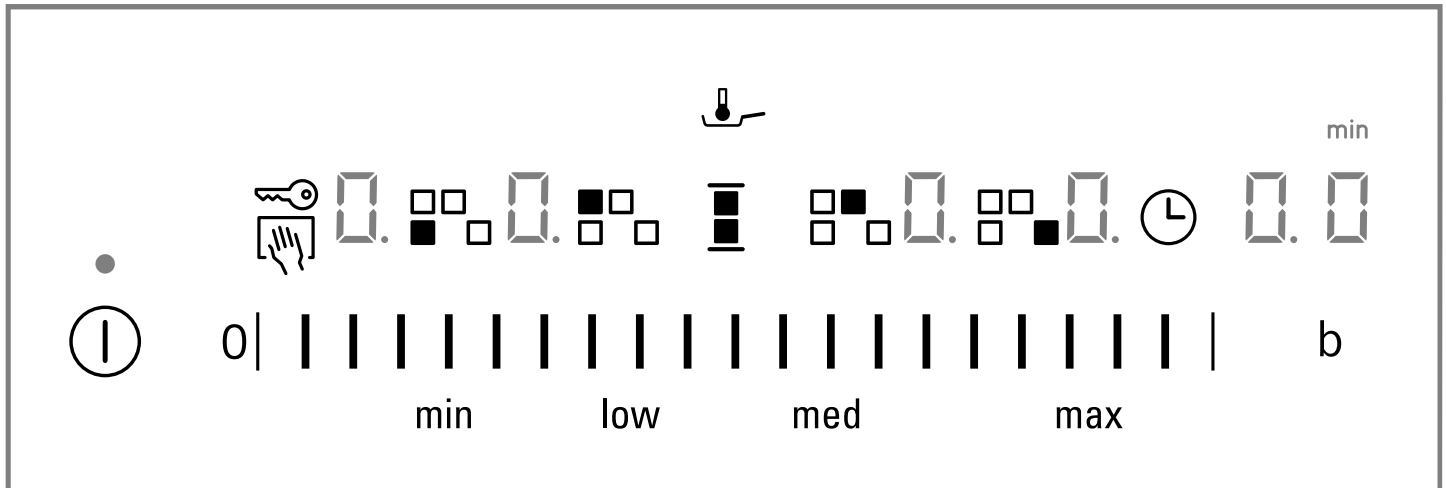
### 5.1 Matlaging med induksjon

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.



#### Merknader

- Pass på at betjeningsfeltet alltid er rent og tørt.
- Ikke sett kokekar i nærheten av displayer og knapper. Elektronikken kan bli overopphetet.

#### Valgsensorer

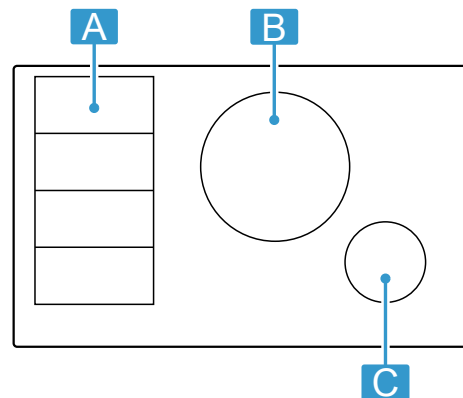
Når du slår på koketoppen, lyser de valgbare knappene som er tilgjengelige for øyeblikket.

Sensor	Funksjon
ⓘ	Hovedbryter
0	Innstillingsområde
■ □	Velge kokesone
b	powerBoost
👉	fryingSensor
min med low max	Steketrinn
▮	flexInduction
🕒	Utkoblingstimer / Tidsur
🔒	Barnesikring
👉	Vaskebeskyttelse

Avhengig av koketoppens status, lyser også indikatorene for kokesonene og de forskjellige aktiverte 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
B Ø 28 cm	Effekttrinn 9 powerBoost	2 600 W 3 700 W
C Ø 14,5 cm	Effekttrinn 9 powerBoost	1 400 W 2 200 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	Kokesonetyp
	Kokesone med én krets
	Flex-sone → "flexInduction", Side 26

## 5.5 Restvarmeindikator

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

Display	Betydning
	Kokesonen er glovarm.
	Kokesonen er varm.

# 6 Grunnleggende betjening

## 6.1 Slå på platetoppen

- ▶ Trykk på .  
Du hører et lydsignal, og visningen ved siden av 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 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 kokesonene

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 for å velge kokesone.
- ✓ lyser og under den symbol

## 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 grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du under  
→ "Energisparing", Side 22

2. Velg ønsket koketrinn 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 platetoppen før du slår den på, registreres kokekaret når du slår på platetoppen, 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.

### Matlagingstips

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.	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
<b>Oppvarming og varmholding</b>		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-
Melk <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Wienerpølser <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Opptining og oppvarming</b>		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25

<sup>1</sup> Uten lokk

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

	☰☷☺	⊖ min
Gulasj, dypfryst	3 - 4	35 - 55
<b>Trekking, småkoking</b>		
Potetballer <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Fisk <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaيسة-saus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
<b>Småkoking, damping, smørdamping</b>		
Ris, med dobbelt vannmengde	2. - 3.	15 - 30
Risengrynsgrøt <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4. - 5.	25 - 35
Skrelte poteter	4. - 5.	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grønnsaker	2. - 3.	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3. - 4.	7 - 20
Gryterett i trykkoker	4. - 5.	-
<b>Surring</b>		
Rullestek	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Surre/steke med lite fett <sup>1</sup></b>		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfryst	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12

<sup>1</sup> Uten lokk

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

	☰☷☺	⊖ min
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfryst	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm tykke)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
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
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker, stekes en etter en	6. - 7.	-
Omelett (stekes en etter en)	3. - 4.	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6

#### **Fritering, 150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis<sup>1</sup>**

Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfryst	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert, 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.

## 7 flexInduction

Den fleksible kokesonen 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 kokesonen er i bruk, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

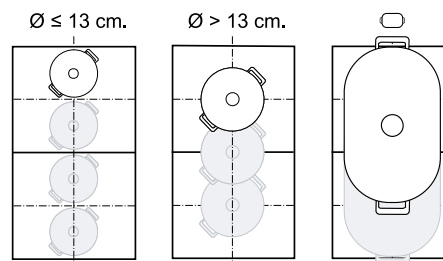
### 7.1 Plassering av kokekar

Den fleksible kokesonen 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 kokesone**

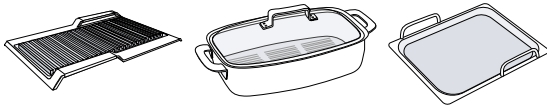
Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

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



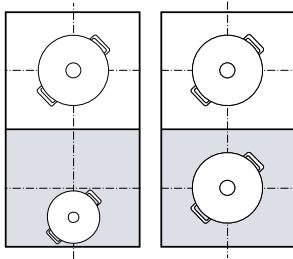


- Anbefalt, avlangt kokekar :



### 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.



## 8 Tidsfunksjoner




Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur

### 8.1 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. Velg kokesone og effekttrinn.
2. Trykk på .
- ✓ I kokesonen lyser .
3. Still inn tilberedningstiden i innstillingsområdet.
  - Hvis du tar på første halvdel av innstillingsområdet, reduseres tilberedningstiden med ett minutt. Hvis du tar på andre halvdel av innstillingsområdet, økes tilberedningstiden med ett minutt.
- ✓ Tilberedningstiden begynner å telle ned.
- ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.
4. Trykk på .
- ✓ Visningene slukner, og lydsignalet opphører.

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


### 7.2 flexInduction koble til

Som standard er den fleksible kokesonen konfigurert som to adskilte kokesoner. Slå på følgende funksjon for å koble til kokesonene:



1. Velg en av de to kokesonene.
2. Trykk på .
- ✓ Visningen lyser. Kokesonen er tilkoblet.

**Merk:** Dersom du løfter eller flytter et kokekar fra en aktiv sammenkoblet kokesone, startes et automatisk søk. Hvert kokekar som befinner seg innenfor kokesonen under dette søket, varmes med tidligere valgte effekttrinn.

### 7.3 flexInduction koble fra

- ▶ Trykk på .
- ✓ Den fleksible kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fungerer fortsatt som to uavhengige kokesoner.




### Endre Utkoblingstimer eller slå av

1. Velg kokesone og trykk deretter på .
2. Endre tilberedningstiden i innstillingsområdet eller still inn på  for å slette tiden.




### 8.2 Tidsur

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


#### Slå på Tidsur

1. Trykk på  helt til  lyser.
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.
  - ✓ Tiden begynner å telle ned.
  - ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.
3. Trykk på .
- ✓ Visningene slukner, og lydsignalet opphører.




#### Tidsur endre eller slå av

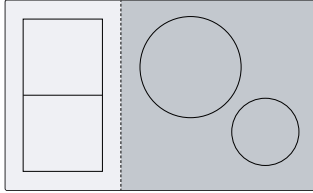
1. Trykk på  helt til  lyser.
2. Endre tiden i innstillingsområdet eller still inn  for å slette tiden.

## 9 powerBoost



Med denne funksjonen varmer du opp store mengder vann på kortere tid enn med .

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

Ellers blinker  og  i visningen til den valgte kokesonen. Deretter stilles  inn automatisk, uten at funksjonen aktiveres.






### 9.1 Slå på powerBoost

1. Velg kokesone.
  2. Trykk på . Displayet  lyser.
- ✓ Funksjonen er slått på.

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

### 9.2 Slå av powerBoost


1. Velg kokesone.
  2. Trykk på . Visningen  slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn .
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

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

## 10 frysingSensor

Denne funksjonen gjør det mulig med stressfri tilberedning med utmerkede resultater.

I stedet for å stadig måtte tilpasse effekttrinnet under tilberedning, velger du en ønsket måltemperatur ved oppstart. Sensorene under glasskeramikken måler da temperaturen til kokekaret og holder den konstant under hele tilberedningen.





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

### 10.1 Fordeler

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

### 10.2 Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

Trinn	Temperatur	Funksjoner	Kokekar
min	140 °C	Bruning i olivenolje eller smør	
low	160 °C	Steking av fisk og robuste matvarer	
med	180 °C	Fritering av panerte, frysede og grillede matvarer	
max	215 °C	Høytemperaturgrill og grillplate	

### 10.3 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
Panne Ø 28 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.

### 10.4 Slå på frysingSensor

1. Velg kokesone og trykk deretter på .
- ✓ I displayet for kokesonen lyser .
2. Velg ønsket temperaturtrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.
- ✓ Funksjonen er slått på.
3.  lyser til steketemperaturen er nådd. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slukner.
4. Når steketemperaturen er nådd, tilsettes først stekefettet, og deretter legges maten i pannen.

**Merk:** For at  og temperaturtrinnet skal vises, må du velge en kokesone.



### 10.5 Slå av frysingSensor












































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

## 10.6 Anbefalinger for matlaging med fryingsSensor

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

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



	Kokekar	⌚	⌚ min
Sardiner	  	med	6-12
Scampi, reker	  	med	4-8
Blekksprut, sepiablekksprut	  	med	6-12
<b>Eggeretter</b>			
Speilegg i smør		min	2-6
Speilegg		med	2-6
Eggerøre		min	4-9
Omelett		min	3-6
Arme riddere		low	4-8
Crêpes, blini, pannekaker, taco		max	1-3
<b>Grønnsaker</b>			
Stekte poteter		max	6-12
Pommes frites		med	15-25
Røstipoteter		max	2-4
Løk, stekt hvitløk		min	2-10
Løkringer		low	5-10
Squash, aubergine, paprika	  	min	4-12
Grønn asparges	  	low	4-15
Sopp	  	med	10-15
Grønnsaker i tempuradeig		med	5-10
<b>Dypfryste produkter</b>			
Kylling-nuggets		med	10-15
Fiskepinner		med	8-12
Pommes frites		max	4-8
Panneretter		low	6-10
Vårruller		med	10-30
Paier, kroketter		max	3-8
<b>Andre</b>			
Stekt ost	  	low	7-10
Krutonger		low	6-10
Ristet brød	  	med	4-8
Mandler, valnøtter, pinjekjerner, ristet		med	3-15

## 11 Barnesikring


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

### 11.1 Slå på Barnesikring

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

- ▶ Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Visningen ved siden av  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Koketoppen er sperret.

### 11.2 Slå av Barnesikring

- ▶ Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Sperreren er opphevet.


### 11.3 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 30.

## 12 Vaskebeskyttelse

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

### 12.1 Slå på Vaskebeskyttelse

- ▶ Trykk på . Du hører et lydsignal.
- ✓ Betjeningspanelet er låst i 35 sekunder. Du hører et signal 5 sekunder før utkobling.

### 12.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

- ▶ Trykk på .
- ✓ Betjeningsfeltet låses opp.

## 13 Individuell sikkerhetsutkobling






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

Trykk på en vilkårlig knapp.

## 14 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

### 14.1 Oversikt over grunninnstillingene

Display	Innstilling	Verdi
 1	Barnesikring	0 - Manuell. <sup>1</sup> 1 - Automatisk. 2 - Slått av.
 2	Lydsignaler	0 - Bekreftelses- og feilsignal er slått av. 1 - Kun feilsignal er slått på. 2 - Kun bekreftessignal er slått på. 3 - Alle signaltoner er slått på <sup>1</sup> .
 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 strømmettet.	0 - Slått av. <sup>1</sup> 1 - Slått på.
 5	Automatisk utkobling av kokesonene.	00 - koblet seg ut. <sup>1</sup> 01-99 - Tid til automatisk utkobling.
 6	Varighet for timerens sluttsignal tone	1 - 10 sekunder <sup>1</sup> 2 - 30 sekunder 3 - 1 minutt
 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. Der- som funksjonen er aktivert og koketoppen når den innstilte effektgrensen, vises <b>_</b> og du kan ikke velge høyere effektrinnsom.	0 - Slått av. Koketoppens maksimale effekt <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalt for 13 ampere. 3. - 3500 W. Anbefalt for 16 ampere. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Anbefalt for 20 ampere. ... 9 - Koketoppens maksimale effekt.

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling

Display	Innstilling	Verdi
$\epsilon$ 9	Valgt tid for kokesonen	0 - Ubegrenset: Du kan stille inn den sist valgte kokesonen uten å velge den på nytt. <sup>1</sup> / - Begrenset: Du kan stille inn den sist valgte kokesonen innen 10 sekunder etter å ha valgt den. Deretter må du velge kokesonen på nytt før du stiller den inn.
$\epsilon$ / 2	Kokekar-test Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.	0 - Ikke egnet. / - Ikke optimalt. 2 - Egnet.
$\epsilon$ 0	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger	0 - Individuelle innstillinger <sup>1</sup> . / - Fabrikkinnstillinger.

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling

## 14.2 Til grunninnstillingene

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

1. Trykk på  $\text{\textcircled{1}}$  for å slå på platetoppen.
2. Hold  $\text{\textcircled{=}}$  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	0.5

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

3. Trykk på  $\text{\textcircled{=}}$  for å gå til grunninnstillinger.
  - ✓  $\epsilon$  / og 0 lyser som forhåndsinnstilling.
4. Trykk gjentatte ganger på  $\text{\textcircled{=}}$  inntil ønsket innstilling vises.
5. Velg ønsket innstilling i innstillingsområdet.
6. Hold  $\text{\textcircled{=}}$  inne i 4 sekunder.
  - ✓ Innstillingene er lagret.

## 14.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

- ▶ Trykk på  $\text{\textcircled{1}}$ .
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

# 15 Kokekar-test

Kvaliteten på kokekaret har stor innvirkning på varigheiten 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 tilgjengelig via grunninnstillinger. → Side 30

## 15.1 Utføre Kokekar-test

Den fleksible kokesonen er stilt inn som én enkelt kokese, 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  $\epsilon$  / 2.
3. Trykk på innstillingsområdet. I kokesonene blinker visningen —.
  - ✓ Testen pågår.
  - ✓ Etter 10 sekunder vises resultatet i kokesonedisplayet.

## 15.2 Kontrollere resultat

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

Resultat
0 Kokekaret egner seg ikke for kokesonen og derfor varmes det ikke opp.
/ Kokekaret varmes opp saktere enn forventet, og kokeprosessen forløper ikke optimalt.
2 Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.

**Merk:** Ved dårligere resultater setter du kokekaret på en mindre kokese, om det finnes.

Trykk i innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen.

---

## 16 Rengjøring og pleie

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

### 16.1 Rengjøringsmiddel

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

### 16.2 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, risstivelse, plast eller aluminiumsfolie på den.

1. Fjern hardnakkert smuss med en glasskrape.
2. Rengjør koketoppen med et rensmiddel for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på pakningen til rengjøringsmiddelet.

#### Tips

- Du oppnår gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.
- Hvis du holder bunnen av kokekaret rent, holder overflaten på koketoppen seg i god stand.

### 16.3 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.

---

## 17 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.

### 17.1 Advarsler

#### Merknader

- Dersom  $E$  vises i displayet, må du holde sensoren for den aktuelle kokesonen inne og lese av feilkoden.
- Dersom feilkoden ikke står i tabellen, kobler du platetoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler platetoppen til på nytt. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.
- For å beskytte apparatets elektroniske komponenter mot overoppheting eller elektrisk støt kan platetoppen redusere effektrinnet midlertidig.

### 17.2 Anvisninger i displayet

---

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er brutt. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kontroller om det er strømbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater.</li></ul>

---



Feil	Årsak og feilsøking
Ingen indikator lyser.	Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblings skjemaet. ▶ Koble til apparatet i henhold til koblings skjemaet.
	Feil i elektronikken ▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.
<i>FS</i> + effekttrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. ▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
<i>FS</i> og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. ▶ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.
<i>F1/FS</i>	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
<i>FB</i>	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. ▶ Individuell sikkerhetsutkobling har slått seg på. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av visningen, slik at du kan stille inn kokesonen.
<i>E 9000/E9010</i>	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ▶ Kontakt strømleverandøren.
<i>U400</i>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. ▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblings skjemaet.
<i>dE</i>	Demomodus er aktivert. ▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og koble til platetoppen igjen. Trykk på en vilkårlig sensor i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

### 17.3 Normale lyder fra apparatet

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

## 18 Avfallsbehandling

### 18.1 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.

## 19 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler 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.

## 19.1 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 Grunninnstillinger → *Side 30*.

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

---

## 20 Testretter

Disse innstillingsanbefalingene er beregnet på testinstillinger for å forenkle testingen av våre apparater.

Testene er blitt utført med våre kokekarsett for induksjonstopper. Ved behov kan du kjøpe disse tilbehørsettene hos en forhandler, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

### 20.1 Smelte overtrekkssjokolade

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

- Kjele Ø 16 cm uten lokk
  - Koking: effekttrinn 1.

### 20.2 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.
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Mengde: 800 g
  - Oppvarming: varighet på 2 min. og 30 sek., effekttrinn 9
  - Viderekoking: effekttrinn 1.

### 20.3 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.
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Mengde: 1 kg
  - Oppvarming: varighet på ca. 2 min. 30 sek., effekttrinn 9
  - Viderekoking: effekttrinn 1.

### 20.4 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

### 20.5 Koke risengrynsgrøt med lokk

Melketemperatur: 7 °C

1. Varm opp melken til kokepunktet. Ikke bruk lokk under oppvarmingen. Rør om etter 10 min oppvarming.
  2. Still inn anbefalt effekttrinn, og ha ris, sukker og salt oppi melken.
- Tilberedningstid inklusive oppkoking 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.
    - 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.
    - Viderekoking: effekttrinn 3, rør om etter 10 min

### 20.6 Koking risengrynsgrøt uten lokk

Melketemperatur: 7 °C

1. 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.
    - 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.
    - Viderekoking: effekttrinn 2.

## 20.7 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., effektrinn 9
  - Viderekoking: effektrinn 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., effektrinn 9
  - Viderekoking: effektrinn 2.

## 20.8 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., effektrinn 9
  - Viderekoking: effektrinn 7

## 20.9 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., effektrinn 9
  - Viderekoking: effektrinn 7

## 20.10 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: effektrinn 9 inntil oljen når en temperatur på 180 °C.
  - Viderekoking: effektrinn 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



**9001731552** (021028)  
da, no