

SIEMENS

Induksjonskoketopp uten soneinndeling

EZ9..KZ...

no Bruksanvisning



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	4
3	Miljøvern og innsparing.....	5
4	Egnet kokekar	5
5	Bli kjent med.....	7
6	Før første gangs bruk	10
7	Grunnleggende betjening.....	10
8	Tidsfunksjoner	11
9	powerBoost	12
10	shortBoost.....	13
11	Varmholdingsfunksjon	13
12	flexMotion.....	14
13	cookingSensor	14
14	Matrett-assistent	17
15	Trådløs kokesensor	17
16	PowerMove Pro	19
17	Barnesikring.....	20
18	Pausefunksjon	20
19	Individuell sikkerhetsutkobling.....	20
20	Grunninnstillingene	20
21	Home Connect	21
22	Platetoppbasert ventilatorstyring	23
23	Rengjøring og pleie.....	24
24	Utbedring av feil.....	25
25	Avfallsbehandling	26
26	Samsvarserklæring.....	27
27	Kundeservice	27

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.

- Oppbevar veiledningene, identifikasjonspapirene 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.

Når du bruker kokesensorfunksjonen, stiller du inn den kokesonen som gryten med temperatursensoren står på.

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

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

- ▶ La aldri varm olje og varmt fett være uten oppsyn.
- ▶ Prøv aldri å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammene med et lokk eller et brannteppe.

Koketoppen blir svært varm.

- ▶ Legg aldri brennbare gjenstander oppå kokeområdet eller i umiddelbar nærhet.
- ▶ Oppbevar aldri gjenstander oppå koketoppen.

Apparatet blir varmt.

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

Platetoppdeksler kan føre til ulykker som følge av f.eks. 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.

- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 27
- 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!

Den trådløse temperatursensoren er utstyrt med et batteri som kan skades dersom det utsettes for høye temperaturer.

- ▶ Fjern sensoren fra kokekaret og hold den unna samtlige varmekilder.

Temperatursensoren kan være svært varm når du skal ta den av kokekaret.

- ▶ Bruk grytevotter eller et kjøkkenhåndkle når du skal ta den av.

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

- ▶ 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 – Fare: magnetisme!

Den trådløse temperatursensoren er magnetisk og kan påvirke og skade elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til det magnetiske betjeningselementet.
- ▶ Oppbevar aldri betjeningselementet i lommene på klærne.

⚠ 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 smådelene og bli kvalt.

- ▶ Hold smådelene borte fra barn.

- ▶ Ikke la barn leke med smådelene.

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 apparatet	Ikke sett varme beholdere på betjeningspanelet, indikatorområdene, koketoppammen eller lysstripene på sidene.	Aldri sett varme kokekar på disse områdene.
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.
Overoppheiting	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.

Sett alltid kokekaret innenfor grensene av den flaten som kan brukes til koking.

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 Egnet kokekar

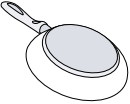

Kokekar som er egnet til induksjon, må ha ferromagnetisk bunn. Det vil si at kokekaret må være magnetisk og tilsvare anbefalt størrelse.

Koketoppen registrerer automatisk posisjon, størrelse og form på kokekaret som brukes, avhengig av den ferromagnetiske diameteren og materialet på kokekarbunnen. Ta hensyn til informasjonen fra kokekarprodusenten.

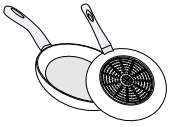
Egnede kokekar har en diameter på 90 til 340 mm i bunnen.

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.

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.
	Ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt og lar seg enkelt registrere.
Egnet	Bunnen er ikke fullstendig ferromagnetisk.	Dersom diameteren på det ferromagnetiske området er mindre enn kokekarbunnen, vil det kun være den ferromagnetiske flaten som varmes opp. Da vil ikke varmen fordeles jevnt.
		

no Eget kokekar



Kokekarbunn med andeler av aluminium.

Disse kokekarbunnene reduserer den ferromagnetiske flaten, noe som gjør at det avgis mindre effekt til kokekaret. Det kan forekomme at slike kokekar registreres utilstrekkelig eller ikke i det hele tatt, og derfor blir de ikke tilstrekkelig varme.

Ikke eget

Kokekar av vanlig, tynt stål, glass, leire, kobber eller aluminium.

Merknader

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

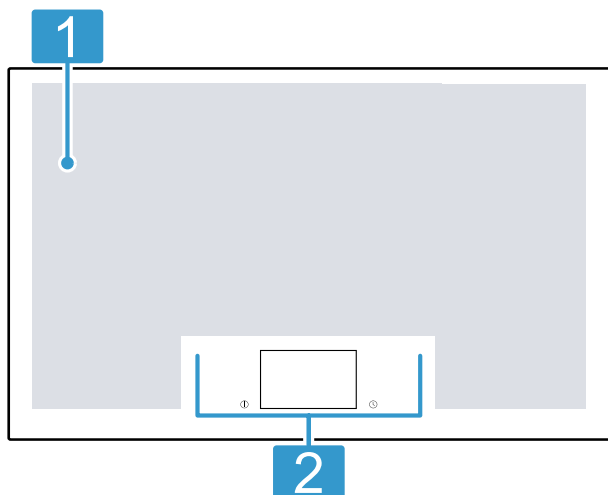
5 Bli kjent med

5.1 Kokeområde

Koketoppen har induksjon over hele kokeområdet. Still kokekaret i en hvilken som helst posisjonen innen grensene for det anvendbare kokeområdet.

Koketoppen registrerer automatisk posisjon, størrelse og form på kokekaret.

I kokeområdet kan du tilberede mat med opptil 6 kokekar samtidig.



1 Kokeområde til disposisjon

2 Betjeningsfelt

5.2 Betjeningsfelt

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.

Berøringsknapper

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

Knapp	Funksjon
ⓘ	Hovedbryter
	Pausefunksjon

Knapp	Funksjon
^	Dokkingmeny <ul style="list-style-type: none"> Info-meny Barnesikring Grunninnstillinger
⌚	countUp function
🔔	Tidsur
⚙️	powerMove Pro <ul style="list-style-type: none"> Menyen Kokemoduser <ul style="list-style-type: none"> Effektrinn powerMove Pro cookingSensor Matrettassistent Kokesone <ul style="list-style-type: none"> 1...9 effektrinn powerBoost shortBoost Varmholdingsfunksjon Utkoblingstimer

Knapper knyttet til Home Connect

Så snart det er opprettet forbindelse til Home Connect, står følgende knapper til disposisjon:

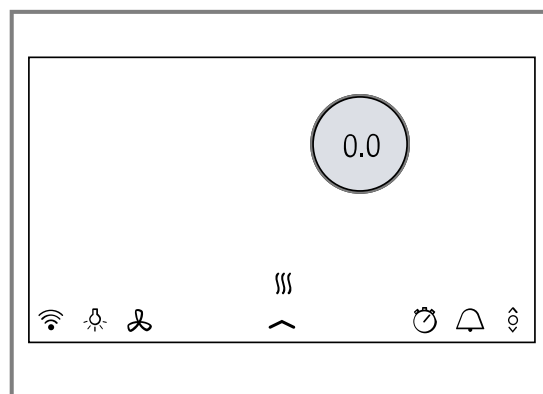
Knapp	Funksjon
📶	Tilkobling
🔗	cookConnect System
auto	Sensor-avtrekksstyring
💡	Belysning hette

5.3 Berøringsskjerm

Med berøringsskjermen kan du enkelt og intuitivt betjene apparatet.

Hovedvisning

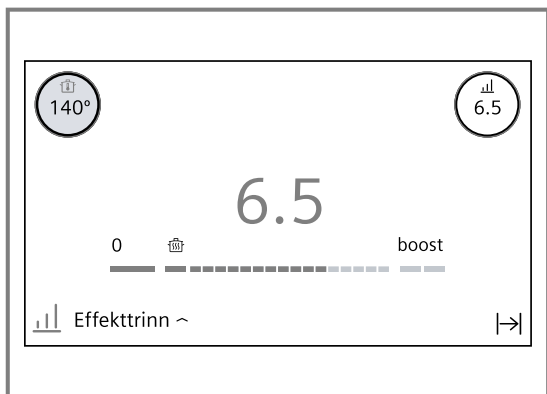
Kokekaret på kokesonen og de aktuelle innstillingene for den aktive kokesonen som f.eks. kokemodus, effektrinn og aktive tidsfunksjoner, vises.



Innstillingsområde

I en kokesones innstillingsområde kan du stille inn effektrinn, tilberedningstider og forskjellige kokemoduser for denne kokesonen.

Du kan velge ønsket kokesone ved å berøre tilhørende display. I displayet vises innstillingsområdet for den valgte kokesonen.



Statuslinje

Gir tilgang til bestemte funksjoner og andre menyer. Statuslinjen viser følgende alternativer:

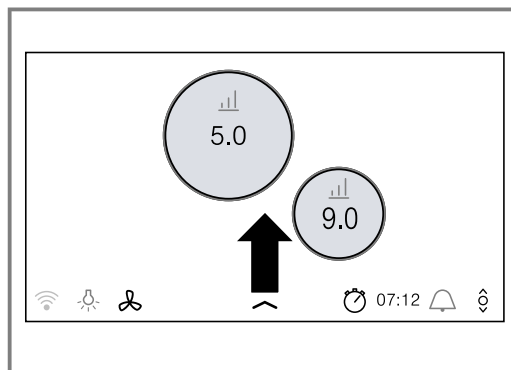
	Tilkobling
	Belysning hette
	cookConnect System
	Dokkingmeny
	countUp function
	Grunninnstillinger
	powerMove Pro

Dokkingmeny

Gir tilgang til bestemte funksjoner og andre menyer.

Åpne dokkingmenyen

1. Trykk på i nedre område i hovedvisningen og stryk oppover.



Dokkingmenyen inneholder følgende funksjoner:

	Grunninnstillinger
	Barnesikring
	Infomeny

2. Du forlater dokkingmenyen ved å trykke på og dra nedover.

Infomeny

Du kan åpne informasjon om apparatet og de aktuelle funksjonene.

Åpne infomenyen

1. Åpne dokkingmenyen.
2. Trykk på .
- ✓ De tilgjengelige alternativene vises.
3. Trykk på for å komme tilbake til hovedskjerm-bildet.

Merk: I tillegg kan du hente informasjon om de aktuelle funksjonene. Hold fingeren på symbolet for ønsket funksjon i noen sekunder. I displayet vises det et info-vindu med beskrivelse av den aktuelle funksjonen.

Meldinger og anvisninger

Disse hjelper deg å betjene apparatet riktig. Displayet viser informasjon om endringer i apparatets status eller melder fra når brukeren må foreta en handling. Følg anvisningene i displayet.

Menyen Kokemoduser

Koketoppen er utstyrt med forskjellige kokemoduser.

For å få tilgang til disse, stilles den aktive kokemodusen inn i programmeringsområdet til valgt kokesone.

Symbol	Kokemodus	Funksjon
	Koketrinn	Valg av effekttrinn for hvert kokekar.
	powerMove Pro	Regulerer temperaturen ut fra kokekarets plassering på kokesonen.
	cookingSensor	Koking med automatisk temperaturregistrering ved hjelp av trådløs kokesensor. Tilgjengelig etter tilkobling til den trådløse kokesensoren.
	Matrettassistent	Steking og koking med forvalg av retter.

5.4 Visning av kokesonene

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

Kokesone	Status
	Registrert kokeseone <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kokekaret på kokesonen har blitt registrert. ▪ Kokeseonevisningen lyser. ▪ Trykk på visningen for å velge kokeseone.
	Valgt kokeseone <ul style="list-style-type: none"> ▪ Den viste kokesonen er valgt. ▪ Du kan stille inn effekttrinnet.
	Påslått kokeseone <ul style="list-style-type: none"> ▪ Den viste kokesonen er slått på. ▪ Det valgte koketrinnet lyser i displayet.
	Det er ikke noe kokekar på kokesonen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Du har fjernet kokekaret fra kokesonen. ▪ Det tidligere valgte effekttrinnet endrer farge.
	Flere visninger <ul style="list-style-type: none"> ▪ Du kan ikke stille inn den valgte kokesonen. ▪ Trykk på  for å få mer informasjon. <p>Mulige årsaker:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Du kan lage mat i opptil 6 jevnt fordelte kokekar samtidig på koketoppen. ▪ Kokekaret er ikke egnet for induksjonstopp. ▪ Apparatets maksimale effektopp-tak har blitt overskredet.

Merk: Kokeseonevisningene kan skille seg fra den faktiske størrelsen og formen på kokekaret. Dette er normalt og påvirker ikke koketoppens funksjon.

5.5 activeLight belysning

Kokeområdet har interaktive lyslinjer på venstre og høyre side. Lyslinjene angir kokekarets plassering i kokeområdet og status for den aktuelle kokesonen.


Du kan aktivere eller deaktivere lyslinjene i grunninnstillinger. → Side 20

Følgende tabell viser de forskjellige fargenes betydning:

Farge	Betydning
Hvit	Det er registrert et kokekar i kokeområdet.
Blå	Segment for kokeområdet er aktivert.
Blått fargeområde	Funksjonen powerMove Pro er slått på. Forskyv kokekaret langs den blå lyslinjen.
Oransje	Funksjonen cookingSensor er slått på.
Rød	Restvarmeindikator Merk: Hvis de røde lysstripene blinker på begge sider av kokeområdet, er det oppstått en feil.

5.6 Restvarmeindikator

Kokesonen har to restvarmeindikatorer som viser om kokesonen fortsatt er varm.

- Symbolet  i hovedskjerm bildet. Avhengig av restvarmens intensitet lyser en, to eller alle de tre linjene.
- Røde lysstriper på venstre og høyre side av kokesonen. Avhengig av intensiteten til restvarmen lyser disse røde stripene svakere eller sterkere.

Ikke berør kokesonen mens restvarmeindikatorerne lyser, eller rett etter at de har sluknet.

Selv om koketoppen er slått av, lyser restvarmeindikatorerne så lenge kokesonen fortsatt er varm.

6 Før første gangs bruk

Ta hensyn til følgende anbefalinger.

6.1 Første gangs bruk

Når du slår apparatet på for første gang, vises standard-språkinnstilling som første trinn i konfigurasjonen av koketoppen i displayet. Du kan når som helst endre disse innstillingene i grunninnstillingene. → *Side 20*

6.2 Stille inn Home Connect


For å begynne på forbindelsesinnstillingene går du til grunninnstillingene, velger innstillingen Home Connect og følger veiledningen i kapitlet → "*Home Connect*", *Side 21*.

6.3 Matlaging med induksjon

Sammenlignet med konvensjonelle koketopper er matlaging med induksjon noe annerledes og byr på en rekke fordeler som tidsbesparelse ved koking og steking, strømsparing og lettere vedlikehold og rengjøring. Det gir bedre varmekontroll fordi varmen genereres rett i kokekaret.

7 Grunnleggende betjening


7.1 Slå på koketoppen

- ▶ Trykk på .
- ▶ Du hører en varsel tone, og berørings skjermen lyser.
- ✓ Koketoppen er klar til bruk.

reStart

- ▶ Hvis du slår apparatet på innen 10 sekunder etter at det ble slått av, tas koketoppen i bruk med de forrige innstillingene. Du kan slå på denne funksjonen i grunninnstillingene. → *Side 20*

7.2 Slå av koketoppen

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

Merk: Dersom alle kokesonene er slått av lenger enn 30 sekunder, slår koketoppen seg av.

7.3 Stille inn effekttrinn i kokesonene

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

Forutsetning: Koketoppen må være slått på.

1. Sett kokekaret på kokeflaten.
2. Trykk på ønsket kokesonevisning.
- ✓ I displayet vises innstillingsområdet til valgt kokesone.
3. Sveip over innstillingsområdet med fingeren og trykk på ønsket effekttrinn.
- ✓ Nå er effekttrinnet stilt inn.

7.4 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.

quickStart


- ▶ Dersom du setter et kokekar på koketoppen før du slår den på, registreres kokekaret når du trykker på hovedbryteren, og kokesonevisningen vises på berørings skjermen.

Endre koketrinn og og slå av kokesonen

1. Velg kokesone.
2. Velg ønsket effekttrinn eller still inn på 0 i programmeringsområdet.
- ✓ Effekttrinnet til kokesonen endres eller kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren vises.

Ingen kokekar eller uegnet størrelse

Forutsetning: Sett alltid kokekaret innenfor grensene av den flaten som kan brukes til koking.

- ▶ Hvis kokekaret ikke er satt på riktig eller har feil materiale eller størrelse, vises  ved siden av kokesonevisningen. Skyv på kokekaret, eller bruk et annet kokekar. Hvis du fjerner det aktive kokekaret fra kokeområdet i mer enn 30 sekunder, slås kokesonen av automatisk.

Slå av kokesonen raskt

- ▶ Hvis du trykker noen sekunder på kokesonevisningen i hoveddisplayet, stilles effekttrinnet automatisk på 0.0. Du kan slå av denne funksjonen i grunninnstillingene. → *Side 20*

- 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 5

Matlagingstipps

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
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-
Melk ¹	1.5 - 2.5	-
Wienerpølser ¹	3 - 4	-
Optining og oppvarming		
Spinat, dypfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfrost	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetballer ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaise-saus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Småkoking, damping, smørdamping		
Ris, med dobbelt vannmengde	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrot	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skrelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grønnsaker, dypfrost	3.5 - 4.5	7 - 20
Gryterett i trykkoker	4.5 - 5.5	-

¹ Uten lokk

	☰	⌚ min
Surring		
Rullestek	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj	3 - 4	50 - 60
Surre/steke med lite fett¹		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfrost	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfrost	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm tykke)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfrost, 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
Dypfrosne retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker, stekes en etter en	6.5 - 7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5 - 4.5	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis¹		
Dypfrosne produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfrost	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	-

¹ Uten lokk

8 Tidsfunksjoner

Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur
- countUp function

8.1 Utkoblingstimer

Med denne funksjonen kan du programmere tilberedningstid for en eller flere kokesoner. Kokesonen slår seg automatisk av etter at tiden er utløpt.

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

Slå på Utkoblingstimer

1. Velg kokesone og effekttrinn.

2. Trykk på **I→I** i innstillingsområdet.
3. Still inn tilberedningstiden i innstillingsområdet.
 - Du stiller inn timer ved å trykke på 00 h og velge tid i innstillingsområdet.
 - Du stiller inn minutter ved å trykke på 00 min og velge tid i innstillingsområdet.

Du kan stille inn minutter i trinn på 30 sekunder opptil 5 minutter. Sekundene vises over minuttvisningen.

4. Bekreft ved å trykke på **▷**.
- ✓ Tilberedningstiden begynner å telle ned.
- ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, slås kokesonen av og du hører et lydsignal.

Merk: Når det er programmert en tilberedningstid på en kokesone hvor cookingSensor er aktivert, begynner den programmerte tilberedningstiden å telles ned så snart det valgte temperaturtrinnet er nådd.

Endre Utkoblingstimer eller slå av

1. Velg kokesone og trykk på **I→I**.
2. Endre tilberedningstiden i programmeringsområdet eller trykk på **○** for å slette tiden.
3. Bekreft den valgte innstillingen ved å trykke på **▷**.
4. Gå tilbake til hovedskjerm-bildet ved å trykke på **X**.

8.2 Tidsur

Med denne funksjonen kan du slå på et tidsur. Denne funksjonen er uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Den slår ikke av kokesonene automatisk.

Stille inn tidsuret

1. Trykk på **⏰**.
2. Still inn ønsket tid.
 - Du stiller inn timer ved å trykke på 00 h og velge tid i innstillingsområdet.

- Du stiller inn minutter ved å trykke på 00 min og velge tid i innstillingsområdet.
- Du kan stille inn minutter i trinn på 30 sekunder opptil 5 minutter. Sekundene vises over minuttvisningen.

3. Trykk på **▷**.
 - ✓ Tilberedningstiden begynner å telle ned.
 - ✓ Etter noen sekunder vises tiden i hovedskjerm-bildet.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal.
 - ✓ Tidsvisningen viser 00:00.
4. Trykk på **⏰**.
 - ✓ Visningene slukner
 - ✓ Signalet opphører.

Tidsur endre eller slå av

1. Trykk på **⏰**.
2. Endre tiden i programmeringsområdet eller trykk på **○** for å slette tiden.
3. Bekreft den valgte innstillingen ved å trykke på **▷**.
4. Trykk på **X** for å komme tilbake til hovedskjerm-bildet.

8.3 countUp function

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden aktivering.

Slå på countUp function

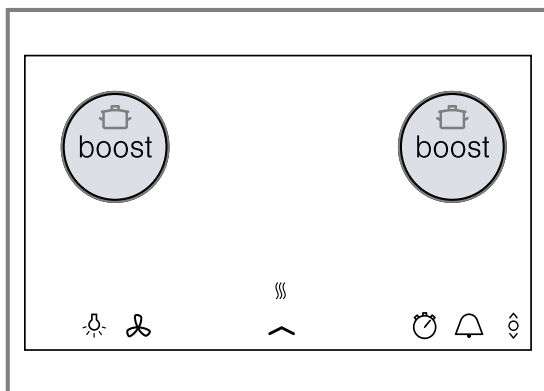
- ▶ Trykk på **⏰**.
- ✓ Tiden begynner å telle ned.

Slå av countUp function

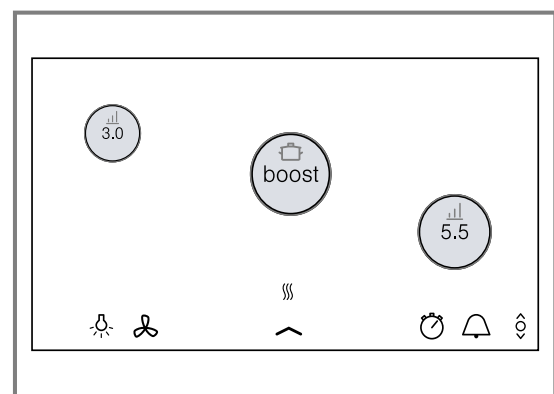
1. Trykk på **⏰**.
2. Trykk på **○**. Tidsvisningen settes til 00m 00s. Trykk på **▷** for å slå tidsvisningen på igjen.
3. Trykk på **←** for å komme tilbake til hovedskjerm-bildet.

9 powerBoost

Med denne funksjonen varmes store mengder vann opp raskere enn med effekttrinn 9. Funksjonen kan velges når alternativet boost vises inn innstillingsområdet for kokekaret. Funksjonen er kun tilgjengelig for ett kokekar på hver side av kokeområdet.






Dersom funksjonen er aktivert og du velger enda en kokesone på samme side av koketoppen, vil funksjonen deaktiveres. Apparatet stiller automatisk inn koke-trinn 9.0.



Når funksjonen er aktivert i midten av koketoppen, kan du endre innstillinger for andre kokekar på høyre og venstre koketopp-side.

9.1 Slå på powerBoost

1. Velg kokesone.
2. Velg boost i innstillingsområdet.
- ✓  og  lyser.
3. Trykk på .
- ✓ Funksjonen er slått på.

9.2 Slå av powerBoost

1. Velg kokesone.
2. Still inn et annet effekttrinn i innstillingsområdet.
- ✓ Funksjonen er slått av.

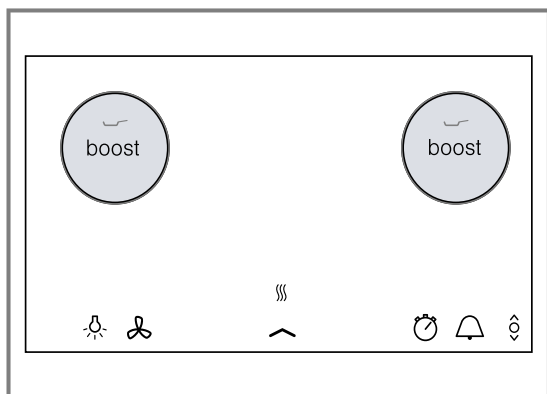
Merk: Under visse betingelser kan denne funksjonen powerBoost slå seg av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene på kretskortet inni apparatet.

10 shortBoost

Med denne funksjonen kan du varme opp kokekaret raskere enn med koketrinn 9.0.

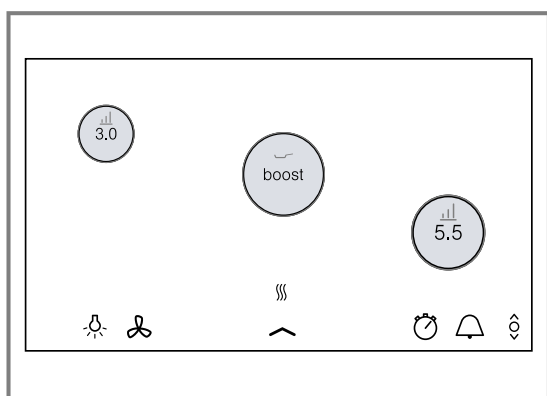
Velg egnet viderekokingstrinn for retten etter at funksjonen er deaktivert.

Funksjonen kan velges når alternativet boost vises inn innstillingsområdet for kokekaret. Funksjonen er kun tilgjengelig for ett kokekar på hver side av kokeområdet.



Dersom du velger innstillinger for en annen kokesone på samme av koketoppen, deaktiveres Booster-funksjonen. Koketrinnet 9.0 stilles inn automatisk.




Når funksjonen er aktivert i midten av koketoppen, kan du foreta innstillinger for andre kokekar på høyre og venstre koketopp side.



10.1 Anbefalinger for bruk

- Bruk kun kalde kokekar.
- Bruk kokekar med helt jevn bunn. Ikke bruk kokekar med tynn bunn.
- Varm aldri opp tomme kokekar eller olje, smør eller smult uten tilsyn.
- Ikke legg lokk på kokekaret.
- Mer informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlet Egnet kokekar. → Side 5

10.2 Slå på shortBoost

1. Velg kokesone.
2. Velg Boost i innstillingsområdet.
3.  og  lyser.
4. Trykk på .

10.3 Slå av shortBoost

- ▶ Trykk på kokesonevisningen og velg et vilkårlig koketrinn i innstillingsområdet.


Merk: Funksjonen shortBoost slår seg automatisk av etter 30 sekunder og stiller seg så automatisk inn på effekttrinn 9.0.

11 Varmholdingsfunksjon

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


11.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

1. Velg kokesone.

2. Velg det laveste effekttrinnet i innstillingsområdet.
- ✓  lyser.
- ✓ Funksjonen er slått på.

11.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

1. Velg kokesone.

2. Velg et annet effekttrinn i innstillingsområdet.
✓  slukner.

3. Funksjonen er slått av.

12 flexMotion

Med denne funksjonen kan du overføre det innstilte effekttrinnet eller temperaturtrinnet og varigheten når kokekaret flyttes på koketoppen.

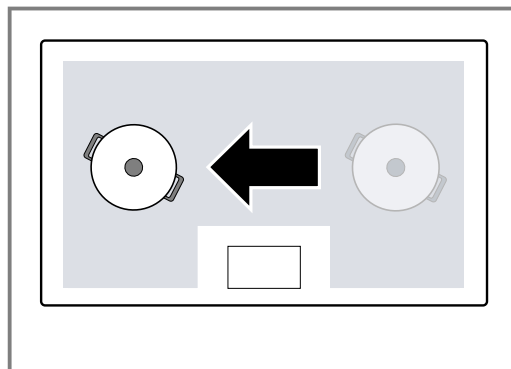
Når du fjerner kokekaret fra koketoppen eller forskyver kokekaret, vil kokesonen slutte å varme.

Kokesonens innstillinger opprettholdes i 30 sekunder.

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

12.1 flexMotion

1. Sett kokekaret et annet sted på koketoppen.



- ✓ Kokesonevisningen viser kokekarets nye plassering og koketrinn.
 - ✓ Det vises en melding i displayet.
2. Bekreft overføringen av innstillingene.
- ✓ Innstillingene er nå overført til den nye kokesonen.

13 cookingSensor





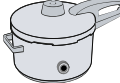
Med denne funksjonen kan du varme opp, koke og gjennombehandle mat, også i trykkoker, og i en gryte med mye olje også fritere mat ved kontrollert temperatur.




For å kunne bruke disse funksjonene trenger du den trådløse kokesensoren til trådløs koking.

Denne funksjonen kan brukes på vanlige kokekar på alle kokesoner med trådløs kokesensor.

13.1 Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

Trinn	Temperatur	Funksjoner	Kokekar
1	70 °C	Oppvarming og varmholding	
2	85 °C	Trekke i melk	
3	90 °C	Trekke i vann	
4	100 °C	Koking	
5	115 °C	Koking i trykkoker	



Trinn	Temperatur	Funksjoner	Kokekar
6	160 °C	Fritering på lav temperatur	
7	170 °C	Fritering på middels temperatur	
8	180 °C	Fritering på høy temperatur	

13.2 Informasjon om funksjonen cookingSensor

- Den trådløse kokesensoren måler temperaturen i væsken gjennom silikonbunnen som er plassert i kokekaret. Korrekt måling krever at silikonbunnen er helt dekket av væsken som skal måles.
- Rammen på den trådløse kokesensoren og silikonbunnen i kokekaret må være helt tørre før du begynner med matlagingen.
- Ikke fjern den trådløse kokesensoren mens tilberedningen pågår. Vær forsiktig når du fjerner sensoren etter matlagingen. Den kan være svært varm.
- Bruk lokk for å spare strøm.
- Sett kokekaret slik at den trådløse kokesensoren vender ut mot kanten av koketoppen.
- Du må aldri rette den trådløse kokesensoren mot et annet varmt kokekar. Da kan det oppstå overoppheting.

13.3 Slå på cookingSensor

Forutsetning: Koble til den trådløse kokesensoren.

1. Sett den trådløse kokesensoren på kokekaret.
2. Sett et kokekar med nok væske på ønsket kokesone og legg på lokk.
3. Velg den kokesonen som kokekaret med den trådløse kokesensoren står på.
4. Trykk på den aktive kokemodusen og velg alternativet  cookingSensor.
5. Trykk deretter på midten av den trådløse kokesensoren.
6. Velg temperaturtrinnet for matvaren som skal tilberedes.
 - ✓ Funksjonen er slått på.
 - ✓ Temperaturtrinnet og  lyser. Temperaturindikatoren lyser stadig sterkere rødt inntil vannet eller oljen har nådd tilsvarende temperatur for å legge i matvarene som skal kokes. Du hører et lydsignal.
7. Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. Tilbered med lokket på.

13.4 Slå av cookingSensor

1. Velg kokesone.
2. Sett på 0.
 - ✓ Funksjonen er slått av.
3. Du forlater funksjonen cookingSensor ved å bytte til en annen kokemodus.

13.5 Anbefalinger for matlaging med cookingSensor

Tabellen nedenfor viser ideelt temperaturtrinn for et utvalg av retter. ⌘ °C og ⌚ min avhenger av mengden, tilstanden og kvaliteten på matvarene.

Oppvarming og varmholding

	⌘ °C	⌚ min
Oppvarming av gulasj	70	10-20
Varme opp gløgg	70	5-15
Grønnsaker i fløtesaus	70	15-20
Opptining av kraft	70	15-25

- Trekke i melk

	⌘ °C	⌚ min
Poteter		
Potetballer	85	30-40
Pasta og korn		
Polenta	85	3-8
Semulegrøt	85	5-10
Dessert		
Risengrynsgrøt	85	40-50
Havregrøt	85	10-15
Sjokoladepudding	85	3-5
Andre		
Varme opp melk	85	3-10

Trekke i vann

	⌘ °C	⌚ min
Kjøtt		
Pølser	90	10-20
Fisk		
Smørdampet fisk	90	15-20
Pasta og korn		
Ris	90	25-35
Parboiled ris	90	25-35
Fullkornsriss	90	45-55
Eksotiske risretter (basmati, thai)	90	8-12
Villris	90	20-30
Quinoa	90	10-12
Supper		
Instant-produkter	90	10-15

- Oppkoking

	⌘ °C	⌚ min
Kjøtt		
Karbonader/kjøttkaker	100	20-30
Kylling	100	60-90
Kalv	100	60-90
Eggeretter		
Kokte egg	100	5-10
Grønnsaker og belgfrukter		
Brokkoli	100	10-20
Blomkål	100	10-20
Spinat	100	5-10
Rosenkål	100	30-40
Grønne bønner	100	15-30
Kikerter	100	60-90
Erter	100	15-20
Linser	100	45-60
Poteter		
Gnocchi	100	3-6
Poteter, kokte	100	30-45
Søtpotet	100	30-45
Pasta og korn		
Durumpasta	100	7-10
Fersk pasta	100	3-5
Fullkornspasta	100	7-10
Fylt durumpasta	100	15-20
Fersk pasta, fylt	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Supper		
Hjemmelagde buljonger	100	60-90
Instant supper	100	5-10
Dessert		
Kompott	100	15-25
Dyppfryste produkter		

	⌘ °C	⊖ min
Grønne bønner	100	15-30

Koking i trykkoker

	⌘ °C	⊖ min
--	------	-------

Kjøtt

Kylling	115	15-25
---------	-----	-------

Kalv	115	15-25
------	-----	-------

Grønnsaker og belgfrukter

Grønnsaker	115	3-6
------------	-----	-----

Kikerter	115	25-35
----------	-----	-------

Linsler	115	10-20
---------	-----	-------

Bønner	115	25-35
--------	-----	-------

Poteter

Poteter	115	10-20
---------	-----	-------

Søtpotet	115	10-20
----------	-----	-------

Pasta og korn

Ris	115	6-8
-----	-----	-----

Fullkornsrís	115	12-18
--------------	-----	-------

Supper

Hjemmelaget buljong	115	20-30
---------------------	-----	-------

Fritering med mye olje på lav temperatur.

Bruk lokk når du varmer opp oljen, og ta av lokket når du skal steke.

	⌘ °C	⊖ min
--	------	-------

Poteter

Patatas Bravas	160	8-12
----------------	-----	------

Dessert

Berlinerboller, donuts og smultringer	160	5-10
---------------------------------------	-----	------

Fritering med mye olje på middels temperatur.

Bruk lokk når du varmer opp oljen, og ta av lokket når du skal steke.

	⌘ °C	⊖ min
--	------	-------

Kjøtt

Kylling i stykker	170	10-15
-------------------	-----	-------

Karbonader/kjøttkaker	170	10-15
-----------------------	-----	-------

Fisk

Innbakt fisk, panert	170	10-15
----------------------	-----	-------

Grønnsaker og belgfrukter

Innbakte grønnsaker, panerte	170	4-8
------------------------------	-----	-----

Champignon, panert eller innbakt	170	4-8
----------------------------------	-----	-----

Fritering med mye olje på høy temperatur.

Bruk lokk når du varmer opp oljen, og ta av lokket når du skal steke.

	⌘ °C	⊖ min
--	------	-------

Dypfryste produkter

Pommes frites	180	4-8
---------------	-----	-----

13.6 Trådløs kokesensor

For å kunne bruke cookingSensor må du kjøpe en trådløs kokesensor.

Trådløs kokesensor kan kjøpes hos kundeservice, i nettbutikken eller hos en fagforhandler siemens-home.bsh-group.com.

Koble til den trådløse kokesensoren

Slik kobler du den trådløse kokesensoren til betjeningspanelet:

1. Åpne dokkingmenyen.
2. Åpne grunninnstillingene og velg menypanelet Kokesensor.
3. Velg alternativet "Legg til ny kokesensor".
4. Trykk kort i midten av den trådløse kokesensoren i løpet av 30 sekunder.
 - Etter noen få sekunder viser displayet resultatet av tilkoblingen mellom kokesensoren og betjeningspanelet.

Resultat

✓ Feilfri forbindelse	cookingSensor er tilgjengelig.
! Feil på tilkoblingen	Kommunikasjonsfeil <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gjenta tilkoblingsprosessen. Dersom resultatet fortsatt er !, må du melde fra til kundeservice.
⚠ Feil på tilkoblingen	Kommunikasjonsfeil <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bluetooth-kommunikasjonsfeil. Gjenta tilkoblingsprosessen. ▪ Du trykket ikke i midten av den trådløse kokesensoren innen 30 sekunder etter at du valgte kokesone. Gjenta tilkoblingsprosessen. ▪ Batteriet til den trådløse kokesensoren er tomt. Bytt batteri, tilbakestill den trådløse kokesensoren, og utfør tilkoblingsprosessen på nytt.

- ✓ Med en gang kokesensoren er riktig koblet til betjeningspanelet, er den klar til bruk.

Tilbakestill trådløs kokesensor

1. Trykk i midten av kokesensoren i ca. 8–10 sekunder.
- ✓ Mens du trykker, vil LED-indikatoren på den trådløse kokesensoren lyse opp tre ganger.
- ✓ Tilbakestillingen starter tredje gang LED-lampen lyser opp.
2. Nå må du ikke trykke lenger i midten av den trådløse kokesensoren.
- ✓ Når lampen slukner, er den trådløse kokesensoren tilbakestillt.
3. Gjenta tilkoblingsprosessen fra og med punkt 2.

Stille inn kokepunkt

Kokepunktet for vann avhenger av høyden over havet der du bor. Dersom vannet koker for svakt eller for sterkt, kan du stille inn kokepunktet. Gjør følgende: Velg innstillingen "Stille inn kokepunkt" i grunninnstillingene. → Side 20

Grunninnstillingen er som standard stilt inn på 200–400 m. Du trenger ikke stille inn kokepunktet dersom du bor i denne høyden over havet. Ellers må du velge den innstillingen som tilsvarer høyden over havet der du bor.

Merk: Temperatur 4/100 °C holder for å koke effektivt. For en mer intensiv koking velger du en lavere høyde.


14 Matrett-assistent

Med denne funksjonen kan du tilberede alle typer koke- eller stekevarer. Apparatet velger selv den optimale innstillingen.

Oppskriftene til funksjonen cookingSensor er tilgjengelige først når den trådløse kokesensoren er koblet til.

14.1 Slå på matrett-assistenten

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på den aktive kokemodusen og velg .

Tips: Hvis du vil stille inn temperaturen mer nøyaktig, kan du øke eller redusere den med 1 °C til 5 °C. Trykk da på valgt temperatur og velg +/- . Velg deretter ønsket temperatur. Trykk på  for å avbryte og gå ut av menyen.

3. Velg ønsket programgruppe og koke-/stekevare.
4. Følg anvisningene i displayet.

14.2 Avbryte matrett-assistenten

1. Velg kokesone.
2. Velg den aktive kokemodusen og bytt til en annen kokemodus.
- ✓ Funksjonen er slått av.

15 Trådløs kokesensor

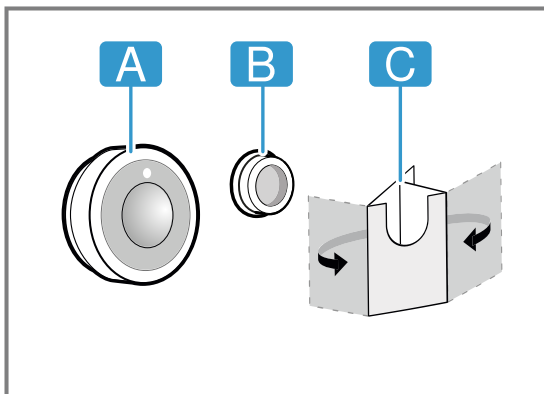
For å kunne bruke cookingSensor må du kjøpe en trådløs kokesensor.

Trådløs kokesensor kan kjøpes hos kundeservice, i nettbutikken eller hos en fagforhandler siemens-home.bsh-group.com.

15.1 Leveringsinnhold

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.

- **A** Trådløs kokesensor
- **B** Silikonfeste
- **C** Sjablong

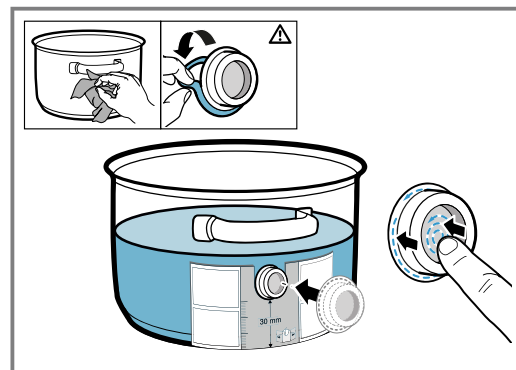


15.2 Lime på silikonfeste

Silikonfestet fester kokesensoren til kokekaret. For påsetting på kokekar:

1. Limepunktet på kokekaret må være fettfritt. Rengjør kokekaret, tørk godt og rens limepunktet med f.eks. sprit.

2. Ta beskyttelsesfolien av silikonfestet. Lim silikonfestet i riktig høyde på utsiden av kokekaret ved hjelp av den medfølgende sjablongen.



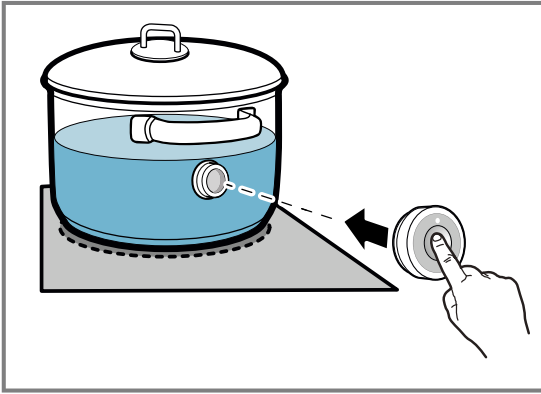
3. Trykk på hele overflaten og din indre delen av silikonfestet.
4. La limet tørke en times tid. Ikke bruk kokekaret eller vask det i løpet av denne tiden.

Merk: Når silikonfestet løsner, bruker du et nytt. Ved behov kan du kjøpe et sett på fem silikonfester hos en forhandler, hos vår kundeservice eller på vårt offisielle nettsted siemens-home.bsh-group.com under artikkelnummer 17007119.

Alle limtyper forringes med tiden. For å unngå dette må du sette silikonfestene på kokekarene straks etter kjøp.

15.3 Sette på trådløs kokesensor

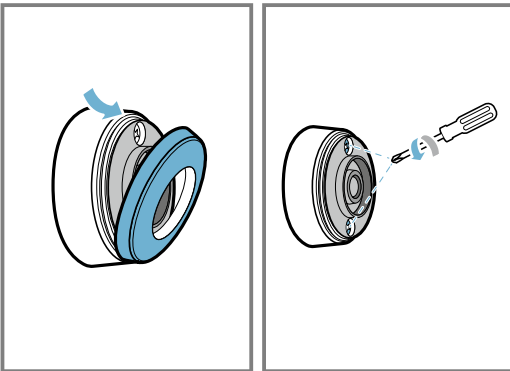
1. Pass på at silikonfestet er helt tørt før du setter på kokesensoren.
2. Plasser kokesensoren på silikonfestet slik at den sitter perfekt.



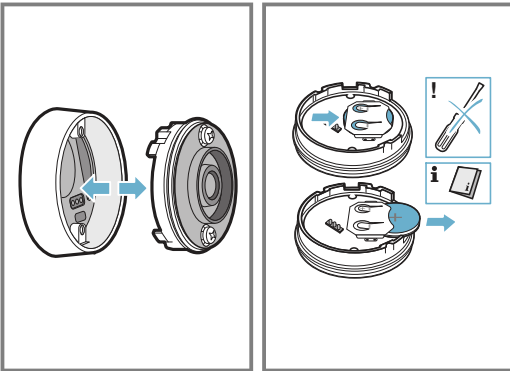
15.4 Bytte batteri

Dersom LED-lampen på den trådløse kokesensoren ikke lyser opp når du trykker, er batteriet utladet. Bytte batteri:

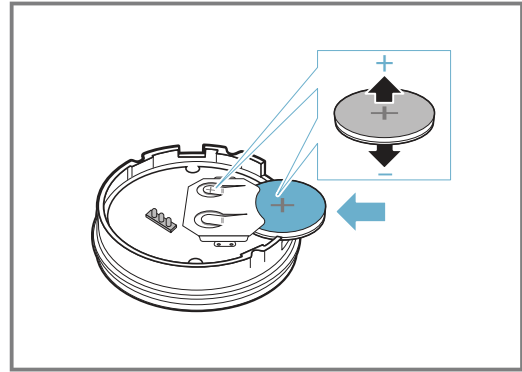
1. Trekk av silikondekselet fra underdelen av kokesensoren, og fjern de to skruene med en skrutrekker.



2. Åpne lokket til kokesensoren og ta batteriet ut av sokkelen.

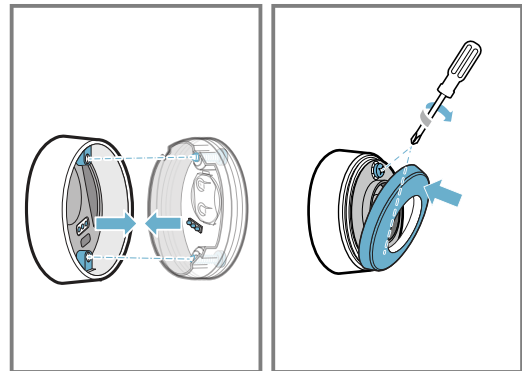


3. Sett inn et nytt batteri, og vær obs på batteripolene. Bruk bare kvalitetsbatterier av typen CR2032.



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

4. Lukk dekselet til kokesensoren. Utsparingene for skruene i dekselet skal stemme overens med fordypningene i underdelen. Stram skruene med en skrutrekker, og fest silikondekselet på underdelen av huset til kokesensoren.



15.5 Rengjøring

Kokesensor

Rengjør den med en fuktig klut. Den må ikke settes i oppvaskmaskinen, og den må ikke bli våt. Når du ikke bruker kokesensoren, fjerner du den fra kokekaret og oppbevarer den på et rent og sikkert sted unna varmekilder.

Silikonfeste

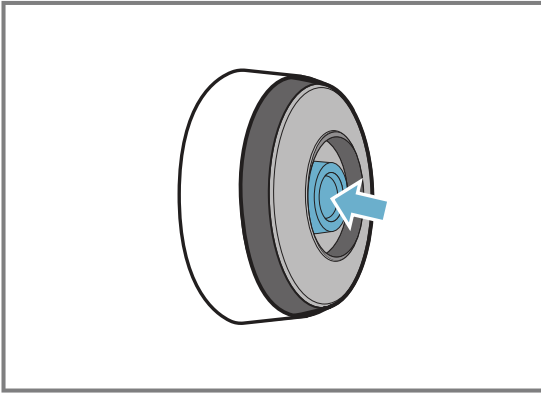
Rengjør og tørk festet før du setter på kokesensoren. Egnert for oppvaskmaskin.

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

Seglass på trådløs kokesensor

Hold seglasset rent og tørt. Gjør følgende:

1. Fjern fettsprut og smuss regelmessig.
2. Rengjør med en myk klut eller bomullspinne og vinduspusemiddel.



Merknader

- Ikke bruk harde og ru gjenstander som børster eller skuresvamber og ikke bruk skuremidler når du skal rengjøre koketoppen.


- For å unngå smuss og riper på den trådløse kokesensoren bør du unngå å berøre den med fingrene.

15.6 Samsvarserklæring

Herved erklærer BSH Hausgeräte GmbH at apparatet med funksjonen trådløs kokesensor oppfyller grunnleggende krav og øvrige relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig samsvarserklæring iht. direktiv RED finner du på siemens-home.bsh-group.com på produktsiden for apparatet under overskriften Tilleggsdokumenter. Logoene og merket Bluetooth® er registrerte varemerker som tilhører Bluetooth SIG, Inc., og BSH Hausgeräte GmbH bruker dem utelukkende og konsekvent på lisens. Alle andre merker og handelsnavn tilhører de enkelte selskapene.

16 PowerMove Pro

Med denne kan du endre effekttrinn under tilberedningen ved å skyve kokekaret forover eller bakover. Når du aktiverer denne funksjonen, vises de forhåndsinnstilte koketrinnene for kokekaret. Alt etter hvor kokekaret står, kan du velge ett av følgende fem effekttrinn: , 3.0, 5.0, 7.0 og 9.0.


Du kan endre de forhåndsinnstilte effekttrinnene i grunninnstillingene.

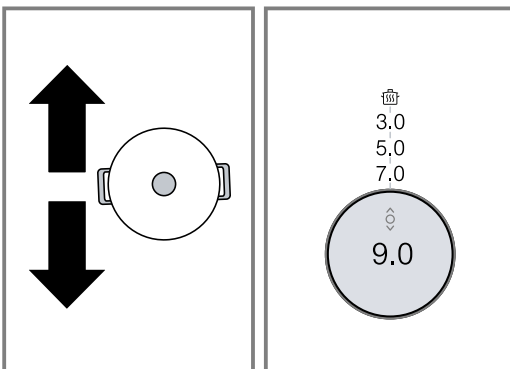
→ "Grunninnstillingene", Side 20

Merk: Dersom du velger et effekttrinn og funksjonen ikke aktiveres, kan det hende at apparatets maksimale strømpotak er nådd. Du finner nærmere informasjon under Effektbegrensning.


→ "Grunninnstillingene", Side 20

16.1 Slå på PowerMove Pro

1. Sett kokekaret på kokeflaten.
2. Trykk på  i hovedskjermbildet. Du kan velge ønsket kokesone på skjermen.
3. Trykk på ønsket kokesonevisning.
- ✓ Funksjonen er slått på.
4. Flytt på kokekaret på kokesonen inntil ønsket effekttrinn er stilt inn. Valg effekttrinn vises i kokesonedisplayet.



Merknader

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

Endre effekttrinn

Effekttrinnene kan endres under matlagingen. For å endre eller velge bort et annet effekttrinn i programmeringsområdet trykker du på det området som du vil endre effekttrinn for.

Merk: Dersom du deaktiverer funksjonen, går effekttrinnene tilbake til de forhåndsinnstilte verdiene.

16.2 Slå av PowerMove Pro


- ▶ Trykk på kokesonevisningen i hoveddisplayet helt til effekttrinnet 0.0 vises.
- ✓ Kokesonen slår seg av.
- ✓ Funksjonen er slått av.

17 Barnesikring

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

17.1 Aktivere barnesikringen

Forutsetninger

- Koketoppen er slått på.
 - Alle kokesonene er slått av.
1. Åpne dokkingmenyen.
 2. Trykk på .
- ✓ Koketoppen er sperret.

17.2 Slå av Barnesikring

- ▶ Følg anvisningene i displayet.
- ✓ Sperren er opphevet.

17.3 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 20.

18 Pausefunksjon

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

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

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

18.1 Aktivere pausefunksjonen

- ▶ Trykk på **II**.
- ✓ Koketoppen er sperret i 30 minutter.

- ✓ Nå kan du rengjøre overflaten på berøringsskjermen uten å endre innstillingene.

18.2 Slå av pausefunksjonen

- ▶ Du kan slå av funksjonen før det er gått 30 minutter, ved først å trykke på **II** og deretter bekrefte dette på displayet.

Merknader

- Dersom funksjonen ikke slås av, vil koketoppen slå seg av automatisk etter 30 minutter.
- Dersom du flytter kokekaret på kokeflaten mens funksjonen er slått på, vil alle innstillingene gå tapt.

19 Individuell sikkerhetsutkobling

Hvis en kokese har stått på lenge uten at du har endret noen innstillinger, kobles sikkerhetsfunksjonen inn. Det vises en melding i displayet og kokeseonen slutter å varme.

Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av visningen og stille inn kokeseonen på nytt.

20 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

20.1 Oversikt over grunninnstillingene

Innstilling	Beskrivelse og alternativer
Språk	Endre apparatets displayspråk.
Home Connect	Med denne funksjonen kan du koble apparatet til hjemmenettverket og en mobil enhet.
cookConnect System	Med denne funksjonen kan du styre bestemte funksjoner for ventilatoren via koketoppen.
Lydsignaler	Med denne funksjonen kan du velge varseltonen apparatet skal bruke.
Varighet på varselsignalet	Med denne funksjonen kan du endre varigheten på varselsignalet.

Innstilling	Beskrivelse og alternativer
Lydsignalstyrke	Med denne funksjonen kan du endre lydstyrken på det akustiske signalet.
Tastelyd	Med denne funksjonen kan du velge om apparatet skal lage lyd når du trykker på knappene på berøringsskjerm.
Lysstyrke	Endre lysstyrken på displayet.
activeLight	Aktiver eller deaktiver visning av belysning activeLight.
powerMove Plus	Med denne funksjonen kan du endre de forhåndsinnstilte effekttrinnene til de tre kokeområdene i Flex Zone.
Barnesikring	Med denne funksjonen kan du automatisk låse koketoppen for å hindre at barn kan slå på apparatet.
quickStop-funksjon	Gjør det mulig å slå av kokeseonen raskt direkte i hoveddisplayet.

Innstilling	Beskrivelse og alternativer
Merkelogo	Med denne funksjonen kan du stille inn om merkelogoen skal vises når du slår på koketoppen.
reStart	Med denne funksjonen kan du stille inn hvor lenge apparatet skal huske de sist brukte innstillingene etter at du slår av apparatet.
Effektbegrensning	Dermed kan du ved behov begrense koketoppens totale effekt i samsvar med kravene i el-installasjonen. Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av koketoppens maksimale effekt. De nøyaktige opplysningene finner du på typeskiltet. Dersom funksjonen er slått på og koketoppen når den innstilte effektgrensen, vises $_$ og du kan ikke velge høyere effekttrinn.
Kokesensor	Legg til en ny trådløs kokesensor.
Stille inn kokepunkt	Still inn høyden over havet på stedet du befinner deg slik at kokesensoren fungerer nøyaktig.

21 Home Connect

Dette apparatet er nettverkskompatibelt. Koble apparatet til en mobil enhet for å betjene funksjonene via Home Connect-appen, tilpasse grunninnstillingene eller overvåke aktuell driftsstatus.

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

Home Connect-appen leder deg gjennom hele registreringsprosessen. Gjør innstillinger ved å følge anvisningene i Home Connect-appen.

Tips

- Les den dokumentasjonen som følger med Home Connect.
- Følg også anvisningene i Home Connect-appen.


Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du styrer apparatet via Home Connect-appen. → "Sikkerhet", Side 2
- Platetoppene er ikke beregnet på bruk uten tilsyn. Følg med på kokekarene under tilberedning.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til betjening.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

Innstilling	Beskrivelse og alternativer
Kokekar-test	Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.
Informasjon om apparatet	Med denne funksjonen kan du hente opp informasjon om apparatet.
Fabrikk-innstillinger	Tilbakestiller alle innstillingene til fabrikkinnstillinger.

20.2 Åpne grunninnstillingene

Forutsetning: Alle kokesonene må være slått av.

1. Åpne dokkingmenyen.
2. Trykk på .
3. Sveip med fingeren for å bla igjennom de tilgjengelige innstillingene.
4. Trykk på en innstilling for å åpne undermenyen og velge ønsket alternativ. Trykk på \leftarrow i en undermeny for å komme tilbake til forrige meny.
5. Før du går ut av grunninnstillingene må du lagre eller avbryte innstillingene i bekreftelseskjermbildet.
6. Trykk på \leftarrow for å gå ut.

21.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømnettet og slått på.
- Du må ha en mobil enhet med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android, f.eks en smarttelefon.
- Den mobile enheten og apparatet må være innen rekkevidde av det trådløse hjemmenettverket.

1. Last ned Home Connect-appen.



2. Åpne Home Connect-appen og skann den følgende QR-koden.



3. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

21.2 Oversikt over Home Connect-innstillingene

I grunninnstillingene for koketoppen kan du tilpasse innstillinger for Home Connect og nettverksinnstillinger. Koketoppen viser innstillingen "Still inn med assistent" når koketoppen ikke er koblet på hjemmenettverket. Koketoppen viser alle de andre innstillingene hvis det allerede er blitt opprettet forbindelse til hjemmenettverket.

Innstilling	Beskrivelse og alternativer
Still inn med assistent	Du kan koble koketoppen til hjemmenettverket automatisk eller manuelt. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Still inn med assistent (automatisk tilkobling til hjemmenettverket).¹ ▪ Still inn med assistent: ingen WPS-funksjon (manuell tilkobling til hjemmenettverket).
Koble til appen	Du kan knytte koketoppen til én eller flere Home Connect-kontoer.
Innstilling via app	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Av: Appen viser kun aktuell status for koketoppen. ▪ På¹: Du kan sende innstillinger for tilberedning fra appen til koketoppen. Du må bekrefte de sendte innstillingene på koketoppen.
Wi-Fi	Du kan slå av koketoppens trådløse modul og dermed koble den fra det trådløse nettverket. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Deaktivert: Trådløs modul er slått av. ▪ Aktivert¹: Trådløs modul tilkoblet.
Koble fra nettverket	Du kan slette de lagrede tilkoblingene til hjemmenettverket. Nettverkstilkoblingen slettes også hvis du tilbakestiller koketoppen til fabrikkinnstillinger.
Apparatinfo	Du kan vise informasjon om Home Connect og nettverket.

¹ Fabrikkinnstilling

21.3 Symbol for trådløst nettverk

Symbolet for trådløst nettverk i hovedskjermbildet endrer seg avhengig av statusen og kvaliteten på tilkoblingen og Home Connect-serverens tilgjengelighet. Dersom du trykker vedvarende på symbolet i minst 2 sekunder, vil displayet vise en beskrivelse for symbolet.

21.4 Endre innstillinger via Home Connect-appen

Med Home Connect-appen kan du endre innstillingene for kokesonene og sende dem til koketoppen.

Forutsetninger

- Koketoppen er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
 - For at du skal kunne stille inn koketoppen via Home Connect-appen, må grunninnstillingen "Innstilling via app" være aktivert. Ved levering er grunninnstillingen aktivert. Når overføring av innstillinger er deaktivert, er det kun driftsstatus for koketoppen som vises i Home Connect-appen.
1. Utfør innstillingene i Home Connect-appen og send dem til koketoppen. Følg veiledningen i Home Connect-appen. På koketoppen må du bekrefte innstillinger som du sender til koketoppen fra Home Connect-appen.
 - ✓ Når innstillinger for tilberedning overføres til en kokesone, vises det en melding på displayet.
 2. Bekreft innstillingen ved å trykke på "Bruk".
 3. Avvis innstillingen ved å trykke på "Forkast".

21.5 Programvareoppdatering

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

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om dette, og du kan starte programvareoppdateringen med appen. Etter fullført nedlasting kan du starte installasjonen fra Home Connect-appen når du er tilkoblet ditt trådløse hjemmenettverk (WiFi). Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

Merknader

- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. En programvareoppdatering kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

21.6 Fjerndiagnose

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

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

21.7 Personvern

Følg merknadene om personvern.

Første gang apparatet kobles til et hjemmenettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- Entydig identifisering av enheten (bestående av apparatkoder og MAC-adressen til den innebygde Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen).

- Aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er ikke nødvendig før første gang du skal bruke Home Connect-funksjoner.

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

22 Platetoppbasert ventilatorstyring

Dersom både koketoppen og ventilatoren er Home Connect-kompatible, kan du koble dem sammen i Home Connect-appen. Da kobler du begge apparatene til Home Connect og følger veiledningen i appen.


Merknader

- Betjeningen på ventilatoren har alltid forrang. Mens apparatet betjenes direkte, kan ikke den koketoppbaserte ventilatorstyringen brukes.
- Du må bruke Home Connect-appen for å opprette forbindelse til ventilatoren. Andre typer forbindelser støttes ikke lenger.

22.1 Tilbakestille Home Connect-innstillingene

Hvis det oppstår problemer med å koble apparatet til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi), eller hvis du vil logge apparatet inn på et annet trådløst hjemmenettverk (Wi-Fi), kan du tilbakestille Home Connect-innstillingene.


Merk: Når du tilbakestiller Home Connect-innstillingene, frakobles kanskje også forbindelsen til en ev. tilkoblet ventilator.

1. Åpne grunninnstillingene ved å trykke på .
2. Velg innstillingen "Avtreksstyring cookConnect".
3. Trykk på "Koble fra forbindelsen".


22.2 Styring av ventilatoren via koketoppen

I grunninnstillingene for koketoppen kan du stille inn hvordan ventilatoren skal reagere, avhengig av inn- og utkobling av koketoppen eller enkelte kokesoner. Du kan utføre ytterligere innstillinger ved hjelp av kokesonens betjeningsselementer.


Innstilling av viften

1. Trykk på  i innstillingsområdet.
 - ✓ Displayet viser innstilt viftetrinn.
2. Velg et viftetrinn.
 - Du kan velge mellom trinn 1, 2 og 3.
 - Still inn et intensivtrinn ved å trykke på **int 1** eller **int 2**.


Slå av viften

1. Trykk på  i innstillingsområdet.
2. Velg viftetrinn 0.

Slå på automatisk modus

1. Trykk på  i innstillingsområdet.
2. Velg auto.
 - ✓ Ved damputvikling startes viften automatisk.

Slå av automatisk modus

1. Trykk på  i innstillingsområdet.
2. Velg viftetrinn 0.

Innstilling av hettens belysning

Du kan slå ventilatorens lys på og av på betjeningspanelet på koketoppen.

- ▶ Slå på lyset ved å trykke på  i hovedvisningen.

22.3 Oversikt over innstillingene for avtreksstyringen

I grunninnstillingene for koketoppen kan du stille inn hvordan ventilatoren skal reagere, avhengig av inn- og utkobling av koketoppen eller enkelte kokesoner.

Displayet viser kun innstillingene når apparatet er koblet til en ventilator.

Innstilling ¹	Valg	Beskrivelse
Viftestyring (automatisk start)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Slått av - Ved behov må ventilatoren slås på manuelt. ▪ Slått på i automatisk modus² - Ventilatoren slås på i automatisk modus når en kokesone slås på. ▪ Slått på i standard modus - Ventilatoren slås på med et fast innstilt trinn når en kokesone slås på. 	Du kan stille inn om og hvordan viften skal starte når koketoppen slås på.
Etterutlufting	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vifte av. ▪ Slått på i automatisk modus.² ▪ Slått på med standard etterutlufting. ▪ Ingen endring i vifteinnstillingene når koketoppen slås av. 	Du kan stille inn om og hvordan viften skal fortsette å gå når koketoppen slås av.
Lys på automatisk	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Av ▪ På² – Belysningen slås på når koketoppen slås på. 	Du kan stille inn om lyset i ventilatoren skal slås på automatisk sammen med koketoppen.
Lys av automatisk	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Av² ▪ På – Belysningen slås av når koketoppen slås av. 	Du kan stille inn om lyset i ventilatoren skal slås av automatisk sammen med koketoppen.
Koble fra forbindelsen	-	Med denne innstillingen tilbakestill du de lagrede tilkoblingene til hjemmenettverket og til ventilatoren.

¹ Avhengig av apparatets utstyr

² Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

23 Rengjøring og pleie

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

23.1 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, hos en forhandler eller i nettbutikken siemens-home.bsh-group.com.

OBS!

Uegnedede 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.

Uegnedede rengjøringsmidler

- Ufortynnet vaskemiddel
- Rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- Skuremidler
- Aggressive rengjøringsmidler som f.eks. stekeovnspray eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler og dampstråle

23.2 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.

23.3 Rengjøring av platetoppamme

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

Merk: Ikke bruk glasskrape.

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

24 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.

24.1 Advarsler

Dersom det oppstår et problem, vises automatisk informasjon, advarsler eller feilmeldinger i displayet. Følg anvisningene i berøringsdisplayet for å løse problemet. Ta om nødvendig kontakt med kundeservice og oppgi den nøyaktige feilkoden.

Merknader

- 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 effekttrinnet midlertidig.

24.2 Anvisninger i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Koketoppen slår seg ikke på.	Strømforsyningen er brutt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om det er strømbrydd ved hjelp av andre elektriske apparater. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblings skjemaet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble til apparatet i henhold til koblings skjemaet. Feil i elektronikken <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Berøringsdisplayet reagerer ikke eller er blokkert.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Kokesonens effekttrinn kan ikke økes.	Koketoppens totale effekt har blitt begrenset. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tilpass den totale effekten i grunninnstillingene, under Maksimalt effektopptak. ▶ Dersom kokekaret er svært stort, kan det påvirke det maksimale effekttrinnet på samme koketopphalvdel. Sett kokekaret på plass igjen.
Lydsignal	Det befinner seg en gjenstand på berøringsdisplayet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Fjern gjenstanden og still inn koketoppen igjen. 2. Ikke sett varme kokekar på betjeningspanelet.
Koketoppen reagerer uvanlig eller lar seg ikke betjene normalt.	Det er oppstått en feil i elektronikken. <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av apparatet via hovedsikringen i huset eller den aktuelle sikringen i sikringskapet. 2. Vent noen sekunder og koble apparatet til igjen.
En eller alle kokesonene ble slått av automatisk.	Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner. <p>Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av.</p> <p>Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten.</p>
Funksjonen for innstillingsoverføring kan ikke aktiveres.	Feil i elektronikken <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avslutt feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. Lag mat som vanlig, uten å bruke funksjonen flexMotion. Kontakt kundeservice.
E7010	Koketoppen klarer ikke å opprette forbindelse til hjemmenettverket eller ventilatoren. <ol style="list-style-type: none"> 1. Bekreft feilen ved å trykke på et vilkårlig sensorfelt. Du kan lage mat som vanlig, uten tilkobling. 2. Meld fra til teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer.

Feil	Årsak og feilsøking
<i>E8202</i>	Kokesensoren er overopphetet, og kokesonen er blitt slått av. ▶ Vent til kokesensoren er tilstrekkelig avkjølt, og aktiver funksjonen på nytt.
<i>E8203</i>	Kokesensoren er overopphetet, og alle kokesoner er blitt slått av. ▶ Når kokesensoren ikke er i bruk, må du ta den av kokekaret og oppbevare den på god avstand fra kokesoner og varmekilder. Slå på kokesonene.
<i>E8204</i>	Batteriet til kokesensoren er nesten tomt. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av utladet batteri. ▶ Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 18
<i>E8205</i>	Forbindelsen til kokesensoren er brutt. ▶ Slå av funksjonen og aktiver den igjen.
<i>E8206</i>	Kokesensoren er ødelagt/defekt. ▶ Kontakt teknisk kundeservice.
Visningen for den trådløse kokesensoren lyser ikke.	Den trådløse kokesensoren reagerer ikke og displayet lyser ikke. ▶ Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 18. ▶ Dersom problemet vedvarer, må du trykke på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til koketoppen på nytt. Du finner nærmere informasjon i avsnittet → "Koble til den trådløse kokesensoren", Side 16. ▶ Meld fra til teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer.
Lyset i sensoren blinker to ganger.	Batteriet til kokesensoren er nesten tomt. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av utladet batteri. ▶ Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 18.
Lyset i sensoren blinker tre ganger.	Forbindelsen til kokesensoren er brutt. ▶ Trykk på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til koketoppen på nytt.
<i>E 9000/E9010</i>	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ▶ Kontakt strømleverandøren.
<i>U400/E9011</i>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. ▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblings skjemaet.
Kokesonene varmer ikke, og <small>DEMO MODE</small> vises.	Demomodus er aktivert. 1. Koble koketoppen fra strømmettet og koble den til igjen etter noen sekunder. 2. Deaktiver demomodus i grunninnstillingene innen 3 minutter.

24.3 Normale lyder fra apparatet

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

25 Avfallsbehandling

25.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

- ▶ 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.

25.2 Kaste oppladbare batterier / engangsbatterier

Oppladbare batterier / engangsbatterier må leveres til gjenvinning på en miljøvennlig måte. Ikke kast oppladbare batterier eller engangsbatterier i husholdningsavfallet.

- ▶ Oppladbare batterier / engangsbatterier må avfallsbehandles miljøvennlig.



I henhold til EF-direktiv 2006/66/EF må defekte eller utbrukte oppladbare batterier/batterier samles separat og leveres inn til miljøvennlig gjenvinning.

26 Samsvarserklæring

Herved erklærer BSH Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring finner du, sammen med øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen siemens-home.bsh-group.com.

2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW



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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

27 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.

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunninnstillinger → *Side 20*.

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

27.1 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.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG



9001731783 (021124)
no