

SIEMENS

EX8..KY...

Induksjonstopp



NO Bruksanvisning

Siemens Home Appliances

Register your appliance on My Siemens and
discover exclusive services and offers.



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	9
7	Grunnleggende betjening.....	9
8	flexInduction.....	11
9	flexInduction Plus	12
10	powerMove Plus.....	12
11	Tidsfunksjoner	13
12	powerBoost	13
13	shortBoost.....	14
14	Varmholdingsfunksjon	14
15	flexMotion	14
16	fryingSensor.....	15
17	Matrett-assistent	16
18	Barnesikring	16
19	Vaskebeskyttelse	17
20	Individuell sikkerhetsutkobling.....	17
21	Grunninnstillingene	17
22	Kokekar-test	18
23	Home Connect	18
24	Platetoppbasert ventilatorstyring	20
25	Rengjøring og pleie.....	21
26	Utbedring av feil.....	21
27	Avfallsbehandling	23
28	Samsvarserklæring.....	23
29	Kundeservice	23
30	Testretter	24

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.

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!

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.
 - ▶ 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 23
- 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 kokesonnen.

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

Ved tilberedning i vannbad kan kokesonnen 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	Uegnete 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 kokesonnen 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

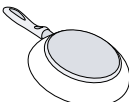

Kokekar som er egnet til induksjon, må ha ferromagnetisk bunn, altså feste seg til en magnet, i tillegg må bunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Dersom et kokekar ikke registreres på en kokesone, må du stille det på kokesonen med nest minst diameter.

4.1 Kokekarenes størrelse og egenskaper

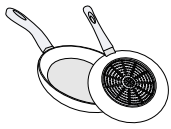
For at kokekaret skal registreres riktig, må du ta hensyn til kokekarets størrelse og materiale. Alle kokekarbunner må være helt jevne og glatte.

Med Kokekar-test kan du teste om kokekaret ditt er egnet. Du finner nærmere informasjon under

→ "Kokekar-test", Side 18.

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 blir fort varme og er enkle å 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.

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

Ikke eget

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

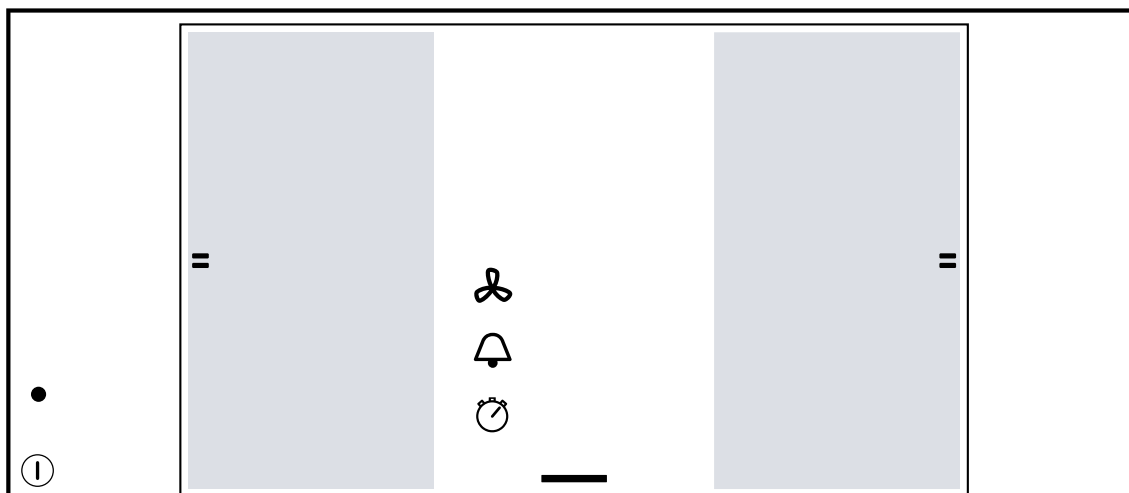
Merknader

- 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 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
①	Hovedbryter
—	Dokkingmeny <ul style="list-style-type: none"> ▪ ⚙️ Grunninnstillinger ▪ 🧤 Vaskebeskyttelse ▪ 🔒 Barnesikring ▪ ⓘ Info-meny
🕒	countUp function
🔔	Tidsur
☰	flexInduction
0....Boost	Innstillingsområde <ul style="list-style-type: none"> ▪ ⏸ Utkoblingstimer ▪ 1....9 effektrinn ▪ 🧊 Varmholdingsfunksjon ▪ 📦 powerBoost ▪ ⚡ shortBoost
	Menyen Kokemoduser <ul style="list-style-type: none"> ▪ 📊 Effektrinn ▪ 🍳 fryingSensor ▪ 📶 powerMove Plus ▪ 🍽 Matrettassistent

Knapper knyttet til Home Connect

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

Knapp	Funksjon
📶	Tilkobling
🍳	cookConnect System

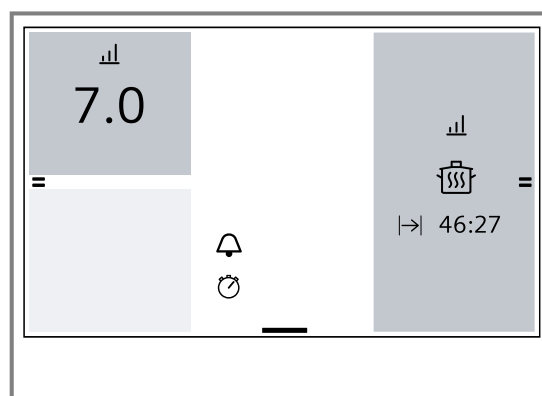
Knapp	Funksjon
auto	Sensor-avtrekksstyring
☀️	Belysning hette

5.2 Berørings skjerm

Med berørings skjermen kan du enkelt og intuitivt betjene apparatet.

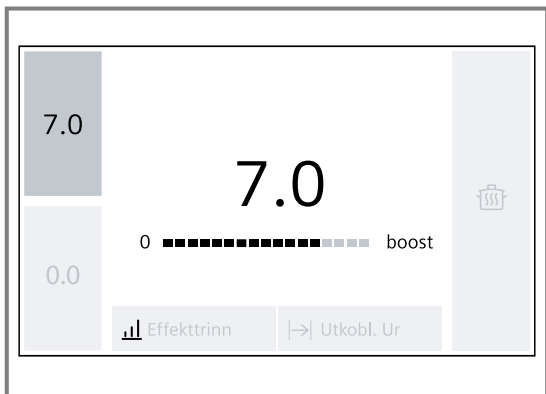
Hovedvisning

Hovedvisningen viser en oversikt over kokesonene på koketoppen. I de aktive kokesonene vises kokemodus, effektrinn og tidsfunksjoner.



Innstillingsområde

Med denne funksjonen kan du stille inn effekttrinn, programmering av tilberedningstiden og forskjellige kokemoduser for valgt kokesone.

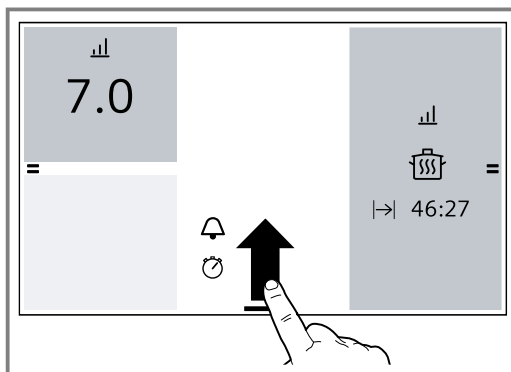


Dokkingmeny

Via dokkingmenyen kan du gå til bestemte funksjoner og andre menyer.

Åpne dokkingmenyen

1. Trykk på **☰** i nedre område i hovedvisningen og sveip oppover.



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 **ℹ**.
- ✓ 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.

Menyen Kokemoduser

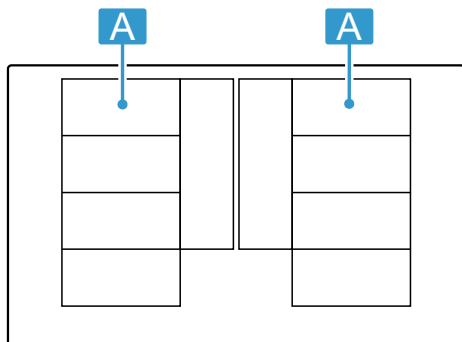
Koketoppen er utstyrt med forskjellige kokemoduser.

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

Symbol	Kokemodus	Funksjon
	Effekttrinn	Valg av koketrinn på kokesonen.
	powerMove	Regulerer temperaturen ut fra kokekarets plassering på kokesonen.
	fryingSensor	Stek med riktig temperatur.
	Matrettassistent	Steking og koking med forvalg av retter.

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 kokekarmmateriale.



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

Område	Høyeste koketrinn	
A [] []	Effekttrinn 9 powerBoost	2 600 W 3 700 W
A [] []	Effekttrinn 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W

5.4 Kokesone

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

Område	Kokesonetypen
[]	Kokesone med én krets
[] []	Flex-sone → "flexInduction", Side 11
[] / []	Utvidet FlexZone → "flexInduction Plus", Side 12

5.5 Restvarmeindikator

Når kokesonene er slått av, lyser sonevisningene så lenge kokesonene er varme. Ikke ta på kokesonene når restvarmeindikatoren [] lyser, eller rett etter at den har sluttet å lyse.

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 17

6.2 Stille inn Home Connect

For å begynne på forbindelsesinnstillingene går du til grunninnstillingene, velger innstillingen Home Connect og følger veiledningen i kapittelet → "Home Connect", Side 18.

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 ①.
- ▶ Du hører en varsel tone, og berøringsskjermen lyser.
- ✓ Koketoppen er klar til bruk.

reStart

- ▶ Hvis du slår apparatet på innen 10 minutter etter at det ble slått av, tas koketoppen i bruk med de forrige innstillingene. Du kan slå på denne funksjonen i grunninnstillingene. → Side 17

7.2 Slå av koketoppen

- ▶ Trykk på ① 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 passer best til matvaren og den planlagte tilberedningsprosessen.

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

3. Trykk på den aktiverte kokesonen en gang til for å gå tilbake til hovedskjermbildet.

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

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.

Slå av kokesonen raskt

▶ Hvis du trykker noen sekunder på kokesonefeltet i displayet, stilles effekttrinnet automatisk på 0.0. Du kan slå av denne funksjonen i grunninnstillingene.
→ Side 17

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.
- 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	-
Opptining 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

¹ Uten lokk

	☰	⌚ min
Småkoking, damping, smørdamping		
Ris, med dobbelt vannmengde	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrøt	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
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

¹ Uten lokk

		⌚ min
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis¹		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfrost	7 - 8	-

¹ Uten lokk

		⌚ min
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 flexInduction

Alt etter behov kan du bruke den fleksible kokesonen som én sammenhengende kokesone eller som to uavhengige kokesoner. 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.

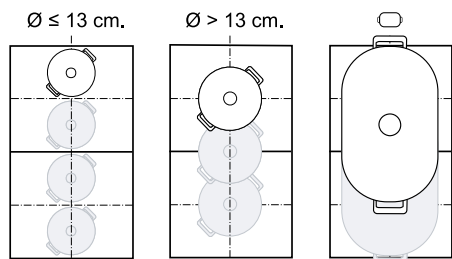
8.1 Plassering av kokekar

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

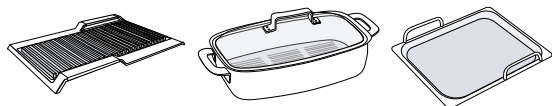
Som en sammenhengende kokesone

Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

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



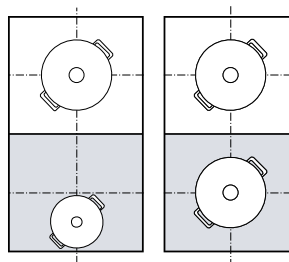
- Anbefalt, avlangt kokekar



Som to adskilte kokesoner

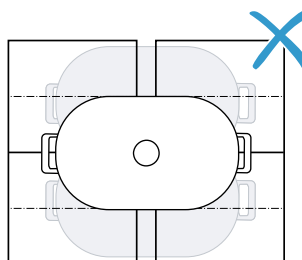
Anbefalt for matlaging med to kokekar.

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



Obs

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



8.2 flexInduction koble fra

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

1. Velg en av de to kokesonene.
 2. Trykk på .
- ✓ FlexZone er delt.

Merknader

- Du kan endre standardinnstillingen til FlexZone. I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du endrer innstillingen → Side 17.
- Dersom du flytter på eller løfter kokekaret som står på den aktive kokesonen, vil kokesonen starte et automatisk søk, og det sist valgte effekttrinnet beholdes.

8.3 flexInduction koble til

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

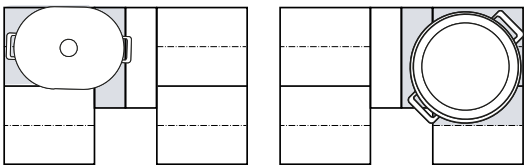
9 flexInduction Plus

Med utvidet Flex Zone kan du koke med større kokekar, eller sette avlangt kokekar sideveis. Utvidelsen slår seg alltid på i forbindelse med en av de to Flex Zone. Du kan ikke slå på utvidelsen separat.

9.1 Plasser kokekaret i samsvar med dets form og størrelse

Sett kokekaret midtstilt over bakre del av den fleksible kokesonen og utvidelsen av den.

Avhengig av størrelsen på kokekaret og det kokeområdet som dekkes, kan du bruke den fleksible kokesonen som to separate kokesoner eller som én sammenhengende kokesone:



9.2 Aktivere flexInduction Plus

1. Sett kokekaret slik på kokesonen at det også står på den utvidede Flex Zone.
2. Velg kokesone og effekttrinn. Området for utvidet Flex Zone vises i displayet.
 - ✓ Funksjonen er slått på.

Merk: Hvis utvidet Flex Zone ikke vises i displayet, må du løfte opp pannen og sette den tilbake på kokesonen.

9.3 Deaktivere flexInduction Plus

- ▶ Velg kokesone og still den på 0.
- ✓ Funksjonen er slått av.

10 powerMove Plus

Med denne funksjonen kan du endre effekttrinnet for et kokekar bare ved å forskyve det innenfor Flex Zone. Sonen er delt i tre områder med forskjellige effekttrinn.

10.1 Plassering og forskyvning av kokekaret

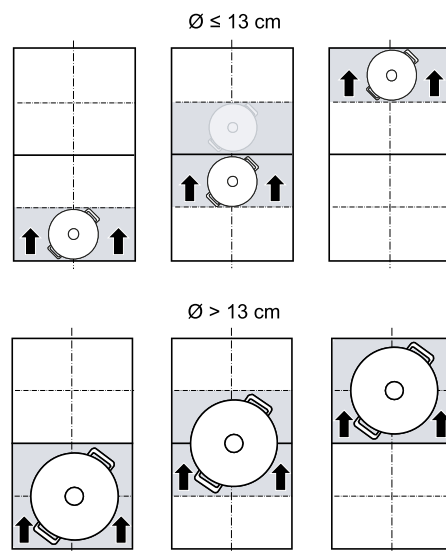
Bruk kun et kokekar. Kokeområdet avhenger av kokekaret som brukes, samt størrelsen og riktig plassering av det.

Hvert kokeområde har et forhåndsinnstilt effekttrinn:

- Fremre område = effekttrinn 9,0
- Midtre område = effekttrinn 5,0
- Bakre område = effekttrinn 1


Du kan endre standardinnstillingen for de forhåndsinnstilte effekttrinnene. I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du endrer innstillingen.

→ Side 17



10.2 Aktivere powerMove Plus

Forutsetning: Sett kun ett kokekar på en Flex Zone.

1. Velg en av de to kokesonene i Flex Zone.
2. Trykk på den aktive kokemodusen.
3. Velge 
- ✓ Funksjonen er slått på.

Merk: Du kan endre effekttrinnene for områdene under matlagingen.

10.3 Deaktivere powerMove Plus

1. Velg en kokesone.

2. Trykk på den aktive kokemodusen og bytt til en annen kokemodus.
 - ✓ Funksjonen er slått av.

11 Tidsfunksjoner

Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur
- countUp function

11.1 Utkoblingstimer

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

Slå på Utkoblingstimer

1. Velg kokesone og effekttrinn.
2. Trykk på **I→I** i innstillingsområdet.
3. Still inn tilberedningstiden i innstillingsområdet.
4. Bekreft ved å trykke på **▷**.
 - ✓ Tilberedningstiden begynner å telle ned.
 - ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, slås kokesonen av og du hører et lydsignal.

Merk: Dersom du programmerer en tilberedningstid for en kokesone og fryingSensor er aktivert, begynner ikke tilberedningstiden å gå før 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 hovedskjermbildet ved å trykke på kokesonevisningen.

11.2 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.

Slå på Tidsur

1. Trykk på **⌚**.
2. Velg ønsket tid i programmeringsområdet.
3. Bekreft innstillingen ved å trykke på **▷**.
 - ✓ Tiden begynner å telle ned.
 - ✓ Når tiden er utløpt, høres et lydsignal.
4. Trykk på **⌚**.
 - ✓ Visningene slukner, og lydsignalet 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 **←** for å komme tilbake til hovedskjermbildet.

11.3 countUp function

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden aktivering.

Slå på countUp function

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

Sett countUp function på pause.

1. Trykk på **⌚** i hovedskjermbildet.
2. Trykk på **⏸**.
 - ✓ Stoppeklokken stopper.
3. Trykk på **▷**.
 - ✓ Stoppeklokken fortsetter å telle ned.

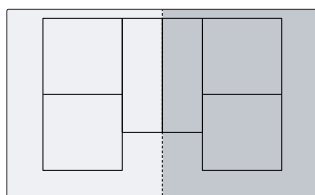
Slå av countUp function

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 hovedskjermbildet.

12 powerBoost

Med denne funksjonen varmes store mengder vann opp raskere enn med effekttrinn 9.

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



12.1 Slå på powerBoost

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

12.2 Slå av powerBoost

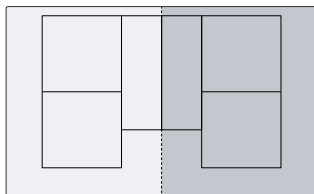
1. Velg kokesone.
2. Still inn et annet effekttrinn i innstillingsområdet.
 - ✓ Funksjonen er slått av.

Merk: I noen situasjoner blir funksjonen automatisk slått av for å beskytte de elektroniske komponentene inne i kretskortet.

13 shortBoost

Med denne funksjonen varmes pannen raskere enn ved effekttrinn 9.

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



13.1 Anbefalinger for bruk

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

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

13.2 Slå på shortBoost

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

13.3 Slå av shortBoost

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

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

14 Varmholdingsfunksjon

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

14.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

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

14.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

1. Velg kokesone.
2. Still inn 0.
 - ✓ Kokesonen og slås av.
 - ✓ Funksjonen er slått av.

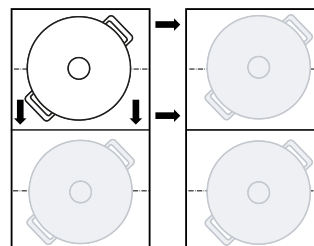
15 flexMotion

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

15.1 flexMotion

Forutsetning: Flytt kokekaret til en kokesone som ikke er slått på og ikke er forhåndsinnstilt, og som det ikke har stått noe annet kokekar på.

1. Flytt på kokekaret.




Kokekaret gjenkjennes. Etter noen sekunder vises alternativet for å bekrefte forhåndsinnstillingene for den nye kokesonen i displayet.

2. Bekreft innstillingene.
 - ✓ Innstillingene er nå overført til den nye kokesonen.

16 fryingSensor

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

I stedet for ofte å måtte tilpasse effektrinnet under tilberedningen, velger du ønsket måltemperatur kun én gang 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 .

16.1 Fordeler

- Temperaturen holdes konstant uten at du må endre effektrinnet.
- 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.

16.2 Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

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

16.3 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	Utvidet FlexZone
Teppanyaki 	Flex-sone
Grill 	Flex-sone

Du får anbefalt kokekar hos kundeservice, faghandelen eller i nettbutikken vår siemens-home.bsh-group.com.

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



16.4 Slå på fryingSensor

1. Sett et tomt kokekar på kokesonen.
2. Velg en kokesone.
3. Trykk på den aktive kokemodusen og velg alternativet  fryingSensor.
4. Velg ønsket temperaturtrinn og trykk på kokesonen for å gå tilbake til hovedskjermbildet.
 - ✓ Funksjonen er slått på.
 - ✓ Kokesonens  blinker inntil stekefettet har nådd steketemperaturen. Du hører et lydsignal, og visningen slutter å blinke.
5. Ha stekefettet og deretter matvaren i stekepannen.


16.5 Slå av fryingSensor

1. Velg kokesone.
2. Still inn 0.
- ✓ Funksjonen er slått av.
3. Du forlater funksjonen fryingSensor ved å bytte til en annen kokemodus.

16.6 Anbefalinger for matlaging med fryingSensor

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

-  Stekepanne
-  Teppanyaki
-  Grillplate

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

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

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

17 Matrett-assistent

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

17.1 Slå på matrett-assistenten

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på den aktive kokemodusen og velg
3. Velg ønsket programgruppe og koke-/stekevarer.

4. Følg anvisningene i displayet.

17.2 Avbryte matrett-assistenten

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

18 Barnesikring

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

18.1 Aktivere barnesikringen

Forutsetninger

- Koketoppen er slått på.
- Alle kokesonene er slått av.

1. Åpne dokkingmenyen.
 2. Trykk på
- ✓ Koketoppen er sperret.

18.2 Slå av Barnesikring

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


18.3 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 kapitlet Grunninnstillinger → Side 17.

19 Vaskebeskyttelse

Med denne funksjonen kan du sperre betjeningspanelet slik at du ikke endrer noen innstillinger under rengjøring. Låsingen har ingen innvirkning på hovedbryteren.

19.1 Slå på Vaskebeskyttelse

1. Åpne dokkingmenyen.
2. Trykk på . Du hører et lydsignal.

- ✓ Betjeningspanelet er låst i 30 sekunder.
- ✓ Etter 30 sekunder høres et signal, og sperringen av betjeningspanelet opphører.

19.2 Slå av Vaskebeskyttelse

Følg anvisningene i displayet for å oppheve funksjonen før tiden.

20 Individuell sikkerhetsutkobling

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

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

21 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

21.1 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.
Tastelyd	Med denne funksjonen kan du velge om apparatet skal lage lyd når du trykker på knappene på berøringsdisplayet.
Lysstyrke	Endre lysstyrken på displayet.
flexInduction	Med denne funksjonen kan du stille inn funksjonens innkoblingsmodus når koketoppen slås på: to uavhengige kokesoner eller én enkelt sone.
powerMove Plus	Med denne funksjonen kan du endre de forhåndsinnstilte effektrinnsene 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 kokesonen raskt direkte i hoveddisplayet.


¹ Funksjonen er ikke tilgjengelig på denne modellen.



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.
Visning av energiforbruk	Viser det totale energiforbruket fra koketoppen ble slått på til den ble slått av i kWh. Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømmettet.
Kokesensor ¹	Legg til en ny trådløs kokesensor.
Stille inn kokepunkt ¹	Still inn høyden over havet på stedet du befinner deg slik at kokesensoren fungerer nøyaktig.
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.

¹ Funksjonen er ikke tilgjengelig på denne modellen.

21.2 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  i en undermeny for å komme tilbake til forrige meny.
5. Før du går ut av grunninnstillingene må du lagre eller avbryte innstillingene i bekreftelsesskjerm bildet.
6. Trykk på  for å gå ut.

22 Kokekar-test

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

Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.

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

Det er tilgang via grunninnstillinger. → *Side 17*

22.1 Utføre Kokekar-test

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

1. Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med størrelsen på kokekarbunnen. Dette skal gjøres ved romtemperatur.
2. Åpne grunninnstillingene og velg alternativet "Test av kokekar".
3. Følg veiledningen i displayet.
✓ Etter 10 sekunder vises resultatet i kokesonedisplayet.

Merk: Slå på funksjonen ved å gå tilbake til grunninnstillingsmenyen og velge Kokekar-test.

23 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.

23.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømmettet 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.

23.2 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

23.3 Symbol for trådløst nettverk

Symbolet for trådløst nettverk i hovedskjerm bildet 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.

23.4 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".

23.5 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.

23.6 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.

23.7 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.

24 Platetoppbasert ventilatorstyring

Dersom begge apparater 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.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.
- Du må bruke Home Connect-appen for å opprette forbindelse til ventilatoren. Andre typer forbindelser støttes ikke lenger.

24.1 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 "Ventilatorstyring".
3. Trykk på "Koble fra forbindelsen".


24.2 Styring av ventilatoren via koketoppen

I grunninnstillingene for platetoppen kan du stille inn hvordan avtrekkshetten skal reagere, avhengig av inn- og utkobling av platetoppen 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.

24.3 Oversikt over innstillingene for avtrekksstyringen

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	Valg	Beskrivelse
Viftstyring (automatisk start)	Slått av - Ved behov må ventilatoren slås på manuelt. Slått på i automatisk modus ¹ - 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	Vifte av. Slått på i automatisk modus. ¹ 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.

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Innstilling	Valg	Beskrivelse
Lys på automatisk	<ul style="list-style-type: none"> ■ Av ■ På¹ – 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"> ■ Av¹ ■ 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 Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

25 Rengjøring og pleie

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

25.1 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, hos en forhandler eller i nettbutikken 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

25.2 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.

25.3 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.

26 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.

26.1 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 effektrinnet midlertidig.

26.2 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 strømbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble til apparatet i henhold til koblingsskjemaet. 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 sikringsskapet. 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. Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten.
Funksjonen for innstillingsoverføring kan ikke aktiveres.	Feil i elektronikken <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avslutt feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. Du kan tilberede mat som vanlig uten å bruke flexMotion-funksjonen. Kontakt kundeservice.
FlexPlus-kokesonen kan ikke aktiveres.	Feil i elektronikken <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bekreft feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig sensor. Du kan fortsatt lage mat med de øvrige kokesonene. Kontakt teknisk kundeservice.
<i>E7010</i>	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.
<i>E 9000/E9010</i>	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt strømleverandøren.
<i>U400</i>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblingsskjemaet.
Kokesonene varmer ikke, og <small>DEMO MODE</small> vises.	Demomodus er aktivert. <ol style="list-style-type: none"> 1. Koble koketoppen fra strømmettet og koble den til igjen etter noen sekunder. 2. Deaktiver demomodus i grunninnstillingene innen 3 minutter.

26.3 Normale lyder fra apparatet

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

27 Avfallsbehandling

27.1 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.

28 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.

29 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.

29.1 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 17 .

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

30 Testretter

Disse innstillingsanbefalingene er beregnet på testinsti-
tutter for å forenkle testingen av våre apparater.
Testene er blitt utført med våre kokekarsett for induk-
sjonstopper. Ved behov kan du kjøpe disse tilbehørs-
settene hos en forhandler, hos kundeservice eller i vår
nettbutikk.

30.1 Smelte overtrekkssjokolade

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

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

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

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

30.4 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., ef-
fekttrinn 7
3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å
røre konstant i 2 minutter mens kasserollen står på
kokesonen.
 - Viderekoking: effekttrinn 2

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

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

30.7 Koke ris

Oppskrift iht. DIN 44550

Vanntemperatur: 20 °C

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

30.8 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

30.9 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

30.10 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

NO Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001739069

(030828)

no