

SIEMENS

ED...HQ26E

Induksjonstopp med integrert ventilasjonssystem



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.....	5
3	Miljøvern og innsparing.....	5
4	Egnet kokekar	6
5	Bli kjent med.....	7
6	Programvareoppdatering	8
7	Driftstyper.....	8
8	Før første gangs bruk	9
9	Grunnleggende betjening.....	9
10	Avtrekkstyring	11
11	Favorittknapp	11
12	combiZone.....	12
13	Tidsfunksjoner	12
14	powerBoost	13
15	shortBoost ¹	13
16	Varmholdingsfunksjon ¹	13
17	fryingSensor.....	14
18	Barnesikring	15
19	Pause	15
20	Individuell sikkerhetsutkobling.....	16
21	Grunninnstillingene	16
22	Kokekar-test	17
23	Home Connect	17
24	Rengjøring og pleie.....	19
25	Utbedring av feil.....	21
26	Avfallsbehandling	23
27	Kundeservice	23
28	Informasjon om fri og Open Source-programvare.....	23
29	Samsvarserklæring.....	24
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 2000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- På båter eller i kjøretøy.
- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.
- til å suge opp farlige eller eksplosive stoffer og damp
- til å suge opp smådeler eller væske

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

¹ Tilgjengelig avhengig av programvareversjon. Nærmere informasjon om tilgjengelighet finner du på nettsiden.

det brukes kjøkkenutstyr og kokekar som er ikke-metalliske og med håndtak som er ikke-metalliske, er bruk av denne induksjonstoppens 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

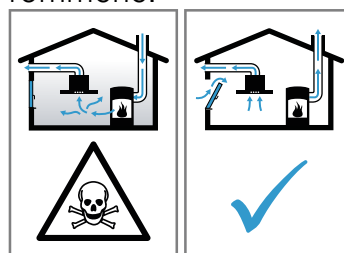
⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
 - ▶ Ikke la barn leke med smådeler.
- 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.

⚠ ADVARSEL – Fare for forgiftning!

Tilbakesugde forbrenningsgasser kan føre til forgiftning. Ildsteder som er avhengige av romluft (f.eks. varmeapparater og varmtvannsbereidere som drives med gass, olje eller kull), bruker forbrenningsluften fra oppstillingsrommet og leder avgassene gjennom et avgassanlegg (f.eks. skorstein) ut i det fri. I forbindelse med en innkoblet ventilator trekkes det romluft fra kjøkkenet og rommene ved siden av. Uten tilstrekkelig tilførselsluft oppstår et undertrykk. Giftige gasser fra skorstein eller avtrekkssjakt suges tilbake inn i oppholdsrommene.



- ▶ Sørg alltid for nok lufttilførsel når apparatet skal brukes i utluftingsmodus samtidig med et ildsted som er avhengig av romluft.
- ▶ Sikker bruk er kun mulig dersom undertrykket i rommet hvor ildstedet er plassert, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette kan oppnås dersom forbrenningsluften kan strømme gjennom åpninger som ikke kan lukkes, som f.eks. i dører, vinduer, i forbindelse med en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft eller ved hjelp av andre tekniske tiltak. Bare en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft er alene ikke tilstrekkelig for å sikre at grenseverdien overholdes.
- ▶ Du bør uansett rådføre deg med ansvarlig skorsteinsfeiemester som kan bedømme husets tilførsels- og avtrekksluft og foreslå et passende tiltak for ventilasjonen.
- ▶ Dersom apparatet utelukkende brukes i sirkulasjonsdrift, er det ingen begrensninger.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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

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

Koketoppen blir svært varm.

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

Apparatet blir varmt.

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

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

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.

Slå av kokesonen med hovedbryteren etter hver bruk.

- ▶ Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke er noen gryter eller panner på den.

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

- ▶ Apparatet må aldri brukes uten fettfilter.
- ▶ Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- ▶ Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering).
- ▶ Apparatet må kun installeres over en komfyr for faste fyringsmidler (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

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

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▶ 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.

Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.

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

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.
- ▶ Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du ikke fjerne fettfilteret og overløpsbeholderen før apparatet er avkjølt.

⚠ 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 strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, 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.
 - ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
 - ▶ 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.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

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

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

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

Et apparat med opprevet eller knust overflate kan forårsake kuttskader.

- ▶ Ikke bruk apparatet dersom det har en opprevet eller knust overflate.

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 kokesonen eller varmt grytelokk på glasset.	Ikke legg bakepapir, aluminiumsfolie, plastbeholdere eller grytelokk på koketoppen.
Overopphetelse	Varmt kokekar på betjeningspanelet eller på rammen.	Aldri sett varme kokekar på disse områdene.

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, bruker 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. Velg et passende viderekokingstrinn.

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

Ventilasjonstrinnet må tilpasses stekeosens intensitet.

- Lavere ventilasjonstrinn betyr lavere energiforbruk.

Ved intensiv stekeos velger du et høyere ventilasjonstrinn i god tid.

- Lukt spres mindre i rommet.

Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.

-

Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet under matlaging.

- Apparatet fungerer mer effektivt og med lavere driftsstøy.

Rengjør eller skift ut filtrene i samsvar med angitte intervaller.

- Filtrene er fortsatt funksjonsdyktige.

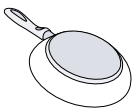
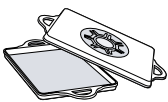
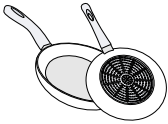
Produktinformasjon iht. (EU) 66/2014 finner du i apparatets følgedokumenter og på apparatets produkt-side.

4 Egned kokekar

Kokekar som er egned 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. Bruk Kokekar-test til å teste om kokekaret er egned. Du finner mer informasjon på → "Kokekar-test", Side 17.

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.
Egned  	Ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål. Kokekarbunn med andeler av aluminium.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt og lar seg enkelt registrere. 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. 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 egned	Kokekar av vanlig, tynt stål, glass, leire, kobber eller aluminium.	

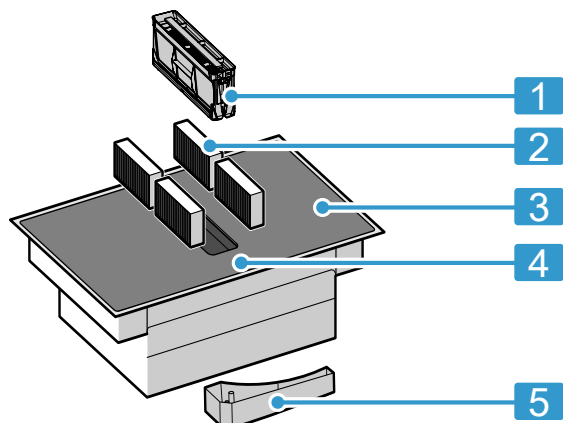
Merknader

- 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 Ditt nye apparat

Informasjon om ditt nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Fettfilter
2	Luftfilter ved sirkulasjon eller støyfilter ved utlufting ¹
3	Platetopp
4	Betjeningsfelt
5	Overløpsbeholder

¹ Avhengig av apparatets utstyr.

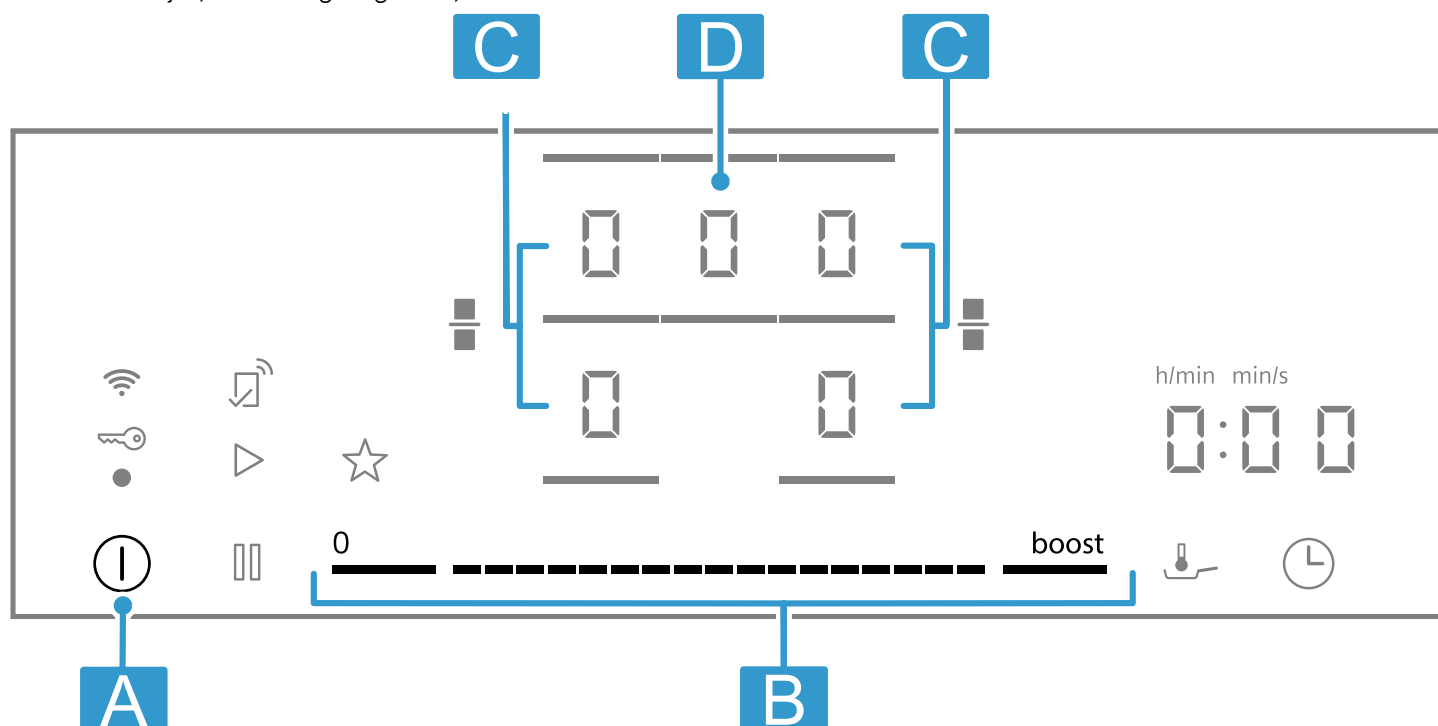
5.2 Spesialtilbehør

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

- Utluftingssett
- Sirkulasjonssett
- Luktfilter for sirkulasjonsmodus
- Støyfilter for utluftingsmodus

5.3 Betjeningsfelt

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



Bokstav	Betegnelse
A	Hovedbryter
B	Innstillingsområde
C	Kokesone
D	Ventilasjonssensor







Merk: Pass på at betjeningsfeltet alltid er rent og tørt.

Tips: Ikke sett kokekar i nærheten av displayer og knapper. Elektronikken kan bli overopphetet.

Berøringsfelt

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

Sensor	Funksjon
⓪	Hovedbryter
—	Velge kokesone
---	Innstillingsområde
boost	powerBoost

Sensor	Funksjon
	Sammenkobling/frakobling av kokesoner
	fryingSensor
	Tidsurfunksjoner
	Pause Barnesikring
	Favorittknapp
	Tilkobling


Displayer

Visning	Funksjon
	Utkoblingstimer
	fryingSensor
	Effekttrinn
	Barnesikring

Knapper knyttet til Home Connect

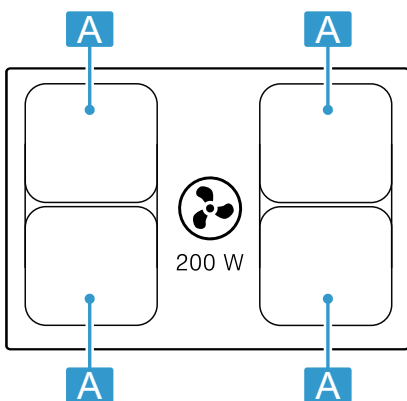
Så snart det er opprettet forbindelse til Home Connect, står følgende knapper og displayer til disposisjon:

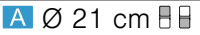

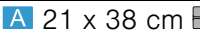

Sensor	Funksjon
	Overta innstillinger fra et annet apparat

Søk etter ytterligere informasjon i Home Connect-appen når  lyser.

5.4 Fordeling av kokesonene

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





Område	Høyeste effekt
 Ø 21 cm 	Effekttrinn 9 powerBoost 2500 W 3700 W
 21 x 38 cm 	Effekttrinn 9 3600 W

Ved effekttrinn 9 oppnår koketoppen effekten som er angitt i tabellen for å korte ned forvarmingstiden, og opprettholder denne i en viss tid, så lenge ingen annen kokesone på samme side er i bruk.



5.5 Kokesone

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


Område	Kokesonetypen
	Kokesone med én krets
	Kombinert kokesone → Side 12

5.6 Restvarmeindikator

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

Display	Betydning
	Kokesonen er glovarm.
	Kokesonen er varm.

5.7 Metningsindikator

Platen er utstyrt med en metningsindikator. Når antiluftfilterne er mettet, lyser  og du må bytte filterne.
→ "Luktfilter eller støvfilter", Side 20

6 Programvareoppdatering

Når apparatet er koblet til Home Connect, kan noen funksjoner være tilgjengelige via programvareoppdatering.

Du finner nærmere informasjon om ekstrafunksjoner som kan være tilgjengelige på nettsiden siemens-home.bsh-group.com

7 Driftstyper

Ventilatoren kan brukes i utluftings- eller i sirkulasjonsmodus.

7.1 Utluftingsdrift

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



Luften skal ikke ledes til rør som brukes til avgassene fra apparater som forbrenner gass eller andre brennstoffer (dette gjelder ikke ved sirkulasjonsdrift).

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



For å binde lukten ved bruk av sirkulasjonsmodus må du montere et luktfilter. Du kan lese mer om de forskjellige mulighetene for å bruke apparatet i sirkulasjonsmodus i katalogen vår. Ellers kan du også henvende deg til forhandleren. Det nødvendige tilbehøret fås i faghåndelen, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

Merk: Ved intensiv og langvarig tilberedning vil det avgis fuktighet til romluften. Hvis du bruker apparatet med sirkulasjonsdrift, anbefaler vi god lufting på kjøkkenet, f.eks. ved å åpne et vindu i en liten periode for å fjerne overflødig fuktighet.

7.2 Sirkulasjonsdrift

Den innsugde luften rengjøres av fettfiltrene og et luktfilter og føres deretter tilbake til kjøkkenet.

8 Før første gangs bruk

Ta hensyn til følgende anbefalinger.

8.1 Førstegangs rengjøring

Fjern emballasjerester fra koketoppoverflaten og tørk av overflaten med en fuktig klut. Du finner en liste over anbefalte rengjøringsmidler på den offisielle nettsiden siemens-home.bsh-group.com.

Ytterligere informasjon om vedlikehold og rengjøring. → Side 19

8.2 Forberede apparatet

Korrekt bruk krever at du setter inn komponentene i denne rekkefølgen:

1. Sett inn filteret.
2. Sett inn metallfettfilteret.

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

8.3 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.

8.4 Kokekar

Du finner en liste over anbefalte kokekar på den offisielle nettsiden siemens-home.bsh-group.com. Ytterligere informasjon om passende kokekar. → Side 6

8.5 Stille inn driftstype

Utlufting er forhåndsinnstilt når apparatet leveres. Hvis platetoppen er montert med luftavtrekk ut i det fri, må du konfigurere innstillingen ϵ 17 for denne modusen. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → "Grunninnstillingene", Side 16.

8.6 Stille inn Home Connect

Første gang du slår på apparatet, hentes innstillingen for hjemmenettverket opp. I displayet lyser Wi-Fi i noen sekunder.

Opprett tilkobling til Home Connect ved å trykke på Wi-Fi og følge opplysningene i kapittelet → "Home Connect", Side 17.

Du avslutter innstillingen ved å slå av koketoppen. Du kan også foreta innstillingen Home Connect på et annet tidspunkt.

9 Grunnleggende betjening

9.1 Slå på platetoppen

- ▶ Trykk på On . Du hører et lydsignal. Symbolene for kokesonene og de funksjonene som er tilgjengelige for øyeblikket, lyser. I displayet for kokesonene lyser On .
- ✓ Koketoppen er klar til bruk.

reStart

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

9.2 Slå av koketoppen

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

Merk: Dersom alle kokesonene er slått av lenger enn 59 sekunder, slår koketoppen seg av.

9.3 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.

1. Trykk på ønsket kokesonevisning .
✓ og lyser lysere.
2. Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet.
✓ Nå er effekttrinnet stilt inn.

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

quickStart

- ▶ Dersom du setter ett eller flere kokekar på en kokesone før du slår på apparatet, vil koketoppen registrere det og automatisk velge kokesone for et av

9.4 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

Matlagingstips

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

		⊖ min
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-
Mel ¹	1. - 2.	-
Wienerpølser ¹	3 - 4	-
Optining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetballer ¹	4. - 5.	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1 - 2	3 - 6

¹ Uten lokk
² Forvarm på koketrinn 8–8.5


kokekarene. Velg deretter ønsket effekttrinn i løpet av de neste 59 sekundene, ellers slår koketoppen seg av.

Endre effekttrinn og slå av kokesonen

1. Velg kokesone.
2. Velg ønsket effekttrinn eller still inn .
✓ Effekttrinnet på kokesonen endres, eller kokesonen slås av.

		⊖ min
Piskede sauser, f.eks. bernaise-saus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Småkoking, damping, smørdamping		
Ris, med dobbelt vannmengde	2. - 3.	15 - 30
Risengrynsgrøt ²	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4. - 5.	25 - 35
Skrelte poteter	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3. - 4.	120 - 180
Surring		
Rullestek	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj ²	3 - 4	50 - 60
Surre/steke med lite fett¹		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfryst	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, dypfryst	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm tykke)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
Reker og krabber	7 - 8	4 - 10
Sautering av ferske grønnsaker og sopp	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20

¹ Uten lokk
² Forvarm på koketrinn 8–8.5

		⌚ min
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker, stekes en etter en	6. - 7.	-
Omelett (stekes en etter en)	3. - 4.	3 - 10
Speilegg i olje	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis¹		
¹ Uten lokk		
² Forvarm på koketrinn 8–8.5		

		⌚ min
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfryst	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-
¹ Uten lokk		
² Forvarm på koketrinn 8–8.5		

10 Avtrekksstyring

Kokesonen har et utluftingssystem som er integrert i koketoppen. Funksjonene for styring av utluftingssystemet er beskrevet nedenfor.

Du kan nå som helst endre fabrikkinnstillingene.
→ "Grunninnstillingene", Side 16

Merk: Valg lave kokekar for å forbedre effekten. Sett lokket litt skrått på høye kokekar.

10.1 Automatisk start av ventilasjon

Hvis du tilordner et effekttrinn til den første kokesonen, begynner utluftingssystemet automatisk å gå. Ventilasjonstrinnet lyser på ventilasjonssensoren. Etter denne automatiske starten kan du endre ventilasjonstrinnet. Endre eller deaktivere ventilasjonstrinn.
→ Side 11

10.2 Avtrekksstyring

Kretskortet har 9 ventilasjonstrinn.

Slå på ventilasjonen

- Trykk på ventilasjonssensoren.
 - ✓ Ventilasjonen slår seg på med det forhåndsinnstilte effekttrinnet.
- Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet.
 - ✓ Effekttrinnet for ventilasjonen lyser.

Endre eller slå av ventilasjonen

- Trykk på ventilasjonssensoren.


- Velg ønsket ventilasjonstrinn eller tilpass med .

10.3 Intensiv-viftetrinn


Det er to intensiv-ventilasjonstrinn, der ventilasjonen går med høyere effekt i en liten periode.

Slå på intensivtrinn

- Trykk på ventilasjonssensoren.
- Velg ønsket intensivtrinn:
 - Trykk på **intensivtrinn I: boost**. **b** lyser.
 - Trykk to ganger på **intensivtrinn II: boost**. **b₅** lyser.

Merk: Etter ca. 8 minutter går apparatet automatisk tilbake til effekttrinn .


Endre eller slå intensivtrinn av

- Trykk på ventilasjonssensoren.
- Velg ønsket ventilasjonstrinn eller tilpass med .

10.4 Etterutlufting for ventilasjonen




Ventilasjonen fortsetter å gå noen minutter etter at kokesonen er slått av med hovedbryteren. Det forutsetter at kokesonen har vært slått på i minst ett minutt og ventilasjonen går. Ventilasjonen slår seg automatisk av etter at den tilsvarende tiden er utløpt. Tiden avhenger av driftstypen som er stilt inn på apparatet. Når ventilasjonen er slått på, lyser ventilasjonstrinnet. Du kan nå som helst slå av ventilasjonen ved å trykke på ventilasjonssensoren.


11 Favorittknapp

Med denne funksjonen kan du velge to funksjoner eller kokeinnstillinger som da er raskt tilgjengelige på .

11.1 Tilordne Favorittknapp funksjoner

Forutsetning: Koble apparatet til Home Connect. Du finner mer informasjon under Home Connect
→ Side 17

- For å tilordne  funksjoner, må du åpne Home Connect-appen og følge instruksene.
- Du kan ta i bruk funksjonene så snart du har tilordnet dem:
 - ✓ Funksjon 1: Trykk kort på .
 - ✓ Funksjon 2: Hold inne .

Merk: Hvis du ikke har tilordnet noen funksjon, kobler  seg ut etter at koketoppen er slått på.

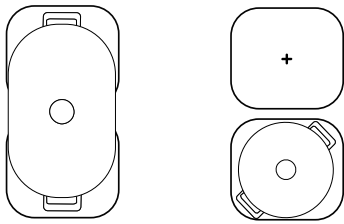
12 combiZone

Den gjør det mulig å kombinere to kokesoner av samme størrelse, der begge slås på i samme effekttrinn. Dette er særlig beregnet på bruk av avlange kokekar.


Funksjonen gjør det mulig å lage mat i et kokekar som dekker én kokesone og som du kan flytte fra den ene sonen til den andre for å få mer komfort. Da vil de to sonene beholde samme koketrinn og samme innstillinger.

12.1 Plassering av kokekar


Bruk kokekar som passer til kokesonene.



12.2 Slå på combiZone

1. Velg en av de to kokesonene og still inn effekttrinn.
 2. Trykk på .
- ✓ Funksjonen er aktivert.


12.3 Slå av combiZone

- ▶ Trykk på .
- ✓ Funksjonen er slått av.
- ✓ De to kokesonene fungerer som to uavhengige kokesoner igjen.

13 Tidsfunksjoner

Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:





- Utkoblingstimer
- Tidsur

Knappen  er som standard tilordnet funksjonen Utkoblingstimer. Du kan også tilordne sensoren en av funksjonene som er nevnt ovenfor. Disse innstillingene kan du endre i Home Connect-appen eller i grunninnstillingene → Side 16.

13.1 Utkoblingstimer

Gjør det mulig å programmere en tilberedningstid for en eller flere kokesoner og automatisk utkobling av den etter at den innstilte tiden er utløpt.

Slå på Utkoblingstimer



1. Velg kokesone og effekttrinn.
 2. Trykk på .
 - ✓  og  lyser.
 3. Still inn ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.
 4. Bekreft ved å trykke på .
- ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, slås kokesonen av og du hører et lydsignal.

Merknader

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

- Du bytter mellom visning av funksjonstemperatur fryingSensor og programmert tilberedningstid ved å trykke på den valgte temperaturen.

Endre Utkoblingstimer eller slå av


1. Velg kokesone og trykk deretter på .
2. Slå av funksjonen ved å endre tilberedningstiden eller sette den på .

13.2 Tidsur



Gjør det mulig aktivere et tidsur. Denne funksjonen er uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Den slår ikke av kokesonene automatisk.

Slå på Tidsur

Forutsetning: Tilordne funksjonen til .

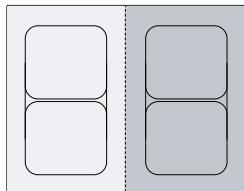
1. Trykk på .
 2. Velg ønsket tid.
- ✓ Tiden begynner å telle ned.
 - ✓ Når tiden har gått, høres et signal og displayene blinker.

Tidsur endre eller slå av

1. Trykk på .
2. Slå av funksjonen ved å endre tilberedningstiden eller sette den på .

14 powerBoost

Med PowerBoost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med **5**. Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen på samme side ikke er i bruk. Ellers blinker **b** og **5** i visningen for valgt kokesone. Deretter stilles **5** inn automatisk, uten at funksjonen aktiveres.



14.1 Slå på powerBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk på **boost**
 - ✓ Indikasjonen **b** lyser.
 - ✓ Funksjonen er aktivert.

14.2 Slå av powerBoost

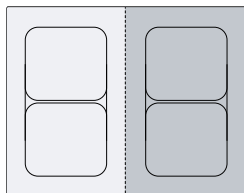
1. Velg kokesone.
2. Trykk på **boost**.
 - ✓ Indikatoren **b** slukker, og kokesonen går tilbake til effekttrinnet **5**.
 - ✓ Funksjonen er slått av.

Merk: For å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen vil denne funksjonen i bestemte situasjoner slå seg av automatisk.

15 shortBoost¹

Med denne funksjonen varmer du opp pannerne raske enn med **5**. powerBoost-funksjonen må ikke brukes med stekepanner, fordi belegget kan ta skade av det. Du kan aktivere funksjonen via Home Connect eller Favorittknapp.

Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen på samme side ikke er i bruk. Ellers blinker **P** og **5** i den valgte kokesonen. Deretter vil **5** stille seg inn automatisk.



15.1 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.

15.2 Slå på shortBoost

Forutsetning: Tilordne funksjonen til ☆.
→ "Favorittknapp", Side 11.

1. Velg kokesone.
2. Trykk på ☆.
 - ✓ **P** lyser.
 - ✓ Funksjonen er aktivert.

15.3 Slå av shortBoost

1. Velg kokesone.
2. Velg effekttrinn.
 - ✓ **P** slukner
 - ✓ Funksjonen er slått av.

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

16 Varmholdingsfunksjon¹

Du kan bruke denne funksjonen til å smelte sjokolade eller smør og holde matretter varme. Du kan aktivere funksjonen via Home Connect eller Favorittknapp.

16.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

Forutsetning: Tilordne funksjonen til ☆.
→ "Favorittknapp", Side 11.

1. Velg ønsket kokesone.

2. Trykk på ☆.
 - ✓ **L** lyser.
 - ✓ Funksjonen er slått på.

16.2 Slå av Varmholdingsfunksjon


1. Velg kokesone.
2. Still inn på **L**
 - ✓ **L** slukner.
 - ✓ Funksjonen er slått av.

¹ Tilgjengelig avhengig av programvareversjon. Nærmere informasjon om tilgjengelighet finner du på nettsiden.

17 fryingSensor

Denne funksjonen kan du bruke til smelting, tilberedning av sauser, sautering, fritering og steking mens temperaturen holdes under kontroll.

I stedet for stadig å måtte tilpasse effekttrinnet under tilberedningen velger du ønsket temperatur 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 de kokesonene som er merket med .

Funksjoner	Temperatur
Smelting	70 - 80 °C
Tilberede saus	110 - 120 °C
Steking	140 °C
Steking	160 °C
Steking	180 - 200 °C
Steking	220 °C





17.1 Anbefalte kokekar

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

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.

17.2 Slå på fryingSensor

1. Sett det tomme kokekaret på en kokesone.
2. Velg kokesone.
3. Trykk på .
- ✓  og den forhåndsinnstilte temperaturen lyser opp i displayet for valgt kokesone.
4. Velg temperatur ved å stryke fingeren over innstillingsområdet.
- ✓  blinker inntil den innstilte temperaturen er nådd.
- ✓ Valgt temperatur og den faktiske temperaturen i pannen blinker vekselvis inntil valgt temperatur er nådd.
- ✓ Temperaturen som vises i displayet, er en omtrentlig verdi og kan avvike fra den faktiske temperaturen i stekepannen.
- ✓ Når temperaturen er nådd, hører du et lydsignal og  og temperatursymbolet slutter å blinke.
5. Ha først stekefettet og så matvaren i stekepannen.

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

17.3 Slå av fryingSensor

- ▶ Velg kokesone og trykk på .

17.4 Anbefalinger for matlaging med fryingSensor

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

	\updownarrow °C	\ominus min
Kjøtt		
Snitsel, naturell	160-180	4-10
Snitsel, panert	180	6-10
Filet	180-200	6-10
Koteletter	160-180	10-15
Cordon bleu, wiener-schnitzel	180	10-15
Biff, blodig, 3 cm tykk	220	8-10
Biff, medium, 3 cm tykk	200	6-10
Biff, gjennomstekt, 3 cm tykk	180	6-12
T-benstek, blodig, 4,5 cm tykk	200-220	10-15
T-benstek, medium, 4,5 cm tykk	180-200	20-30
Fjærkrebryst, 2 cm tykt	160	10-20
Bacon	160-180	5-8
Kjøttdeig	180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm tykk	160-200	6-15
Kjøttboller	160-180	10-20
Bratwurst	160-180	8-20
Chorizo, rå grillpølse	160-180	10-20
Spyd	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Fisk og sjømat		
Fiskefilet, naturell	180	10-20
Fiskefilet, panert	180	10-20
Stekt fisk, hel	160	10-20
Sardiner	180	6-12
Reker	180	4-8
Blekk sprut, sepiablekk sprut	180-200	6-12
Blåskjell, venus skjell, hjerteskjell	110-120	4-8
Eggeretter		
Speilegg i smør	140	2-6
Speilegg i olje	180-220	2-6
Eggerøre	140	4-9
Omelett	140	3-6
Arme riddere	160	4-8
Crêpes, blini, pannekaker, taco	180-200	1-3
Grønnsaker		

	⌋ °C	⌚ min
Stekte poteter kokt med skall	180-200	6-12
Pommes frites	180-200	15-25
Røstipoteter	200	2-4
Løk, hvitløk, surret blank	140	4-12
Løkringer	180-200	4-12
Squash, aubergine, paprika	160-180	4-12
Grønn asparges, stekt	160-180	10-20
Sopp	180	10-15
Grønnsaker, glasert	120	10-20
Grønnsaker i tempura-deig	180-200	5-10
Frossenretter		
Kylling-nuggets	180-200	8-12
Fiskepinner	180	8-12
Pommes frites	200-220	4-8
Panneretter	160-180	6-10
Vårruller	180-200	8-15
Paier, kroketter	200-220	6-8

	⌋ °C	⌚ min
Sauser		
Tomatsaus	120	20-30
Fløtesaus	110-120	10-20
Béchamelsaus	110-120	10-20
Ostesaus	110-120	3-8
Søte sauser	110-120	10-20
Koke inn saus	110-120	5-10
Smelting		
Overtrekkssjokolade	70-80	5-15
Ost	70-80	3-10
Smør	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Annet		
Stekt ost	180-200	5-15
Krutonger	160-180	6-10
Toast	200-220	8-12
Tørre ferdigretter	110-120	5-10
Mandler, valnøtter, pinjekjerner, ristet	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

18 Barnesikring

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

18.1 Slå på Barnesikring

Forutsetning: Platetoppen må være slått av.

1. Trykk på ⓪ for å slå på koketoppen.
 2. Hold ⓪ inne i 4 sekunder.
- ✓ 🔔 lyser i 10 sekunder.
 - ✓ Koketoppen er sperret.

18.2 Deaktivere barnesikringen

1. Trykk på ⓪ for å slå på koketoppen.
 2. Hold ⓪ inne i 4 sekunder.
- ✓ Sperren er opphevet.

18.3 Automatisk barnesikring

Du kan også aktivere barnesikringen automatisk hver gang du slår av koketoppen. Hvordan du aktiverer og deaktiverer funksjonen, står i kapittelet Grunninnstillinger → Side 16.

19 Pause

Med denne funksjonen kan du sette en pågående tilberedningsprosess på pause i opptil 10 minutter og så fortsette prosessen uten å endre de valgte innstillingene.

Du kan slå på funksjonen når du f.eks. skal rengjøre apparatet.

19.1 Aktivere Pause-funksjonen

- ▶ Trykk på ⓪.
- ✓ I displayet for kokesonen lyser ⓪.

- ✓ Alle aktive tilberedningsprosesser stoppes. Innstillingene beholdes.
- ✓ Funksjonen er aktivert.

19.2 Deaktivere Pause-funksjonen

- ▶ Trykk på ⓪.
- ✓ Funksjonen er slått av. Tilberedningsprosessene fortsetter.

Merk: Etter 10 minutter slås kokesonen av automatisk.

20 Individuell sikkerhetsutkobling

Aktiver sikkerhetsfunksjonen dersom en kokesone har stått på i lengre tid uten at du har endret noen innstillinger. Kokesonen viser **FB** og slås av. Tiden avhenger av det valgte effektnivået.

Effekttrinn	Tid
1.0 - 1.5	10 timer

2.0 - 3.5	5 timer
4.0 - 5.0	4 timer
5.5 - 6.5	3 timer
7.0 - 7.5	2 timer
8.0 - 9.0	1 time

Trykk på en vilkårlig knapp.

21 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

21.1 Oversikt over grunninnstillingene

Display	Innstilling	Verdi
$c 1$	Barnesikring → "Barnesikring", Side 15	0 - Manuell. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Funksjon slått av.
$c 2$	Lydsignaler	0 - Bekreftelsessignal, feilsignal og signal for feilbruk er deaktivert. 1 - Feilsignal er aktivert. 2 - Bekreftelsessignal og signal for feilbruk er aktivert. 3 - Alle signaltoner er slått på ¹ .
$c 3$	Lydstyrke på de akustiske signalene	1 - Lav. 2 - middels. ¹ 3 = høy
$c 5$	Tilordne en av tidsprogrammeringsfunksjonene til \odot i betjeningsfeltet. → "Tidsfunksjoner", Side 12	1 - Utkoblingstimer. ¹ 2 - Tidsur.
$c 7$	Effektbegrensning Dermed kan du ved behov begrense koketoppens totale effekt i samsvar med kravene i el-installasjonen. Ta hensyn til de lokale bestemmelsene for el-installasjoner. Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av koketoppens maksimale effekt. Du finner mer informasjon på typeskiltet. Dersom funksjonen er slått på og koketoppen når den innstilte effektgrensen, blinker ønsket og tillatt effekttrinn og du kan ikke velge høyere effekttrinn.	Effekten økes med 500 W for hvert trinn. 0 - Slått av. Koketoppens maksimale effekt ¹ . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Koketoppens maksimale effekt.
$c 8$	Demomodus Demonstrasjonsmodus på koketoppen Når du slår på koketoppen, lyser dE i noen sekunder og kokesonene varmer ikke.	0 - Slått av. ¹ 1 - Slått på.
$c 12$	Kokekar-test Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret. → "Kokekar-test", Side 17	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimalt. 2 - Egnet.
$c 17$	Still inn sirkulasjon eller utlufting.	0 - Konfigurerer sirkulasjon. ¹ 1 - Konfigurerer utlufting.
$c 18$	Still inn automatisk start av ventilasjonen. Ventilasjonen starter på det forhåndsinnstilte effekttrinnet.	0 - Slått av. 1 - Slått på. ¹

¹ Fabrikkinnstilling

Display	Innstilling	Verdi
ϵ $\overline{20}$	Still inn etterutlufting for ventilasjonen. Hvis koketoppen brukes med utlufting, slås ventilasjonen på med effektrinnet og går i ca. 6 minutter. Hvis koketoppen brukes med sirkulasjon, slås ventilasjonen på med effektrinnet og går i ca. 30 minutter.	$\overline{0}$ - Slått av. $!$ - Slått på. ¹ :
ϵ $\overline{0}$	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger	$\overline{0}$ - Individuelle innstillinger ¹ . $!$ - Fabrikkinnstillinger.

¹ Fabrikkinnstilling

21.2 Til grunninnstillingene

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

1. Trykk på $\textcircled{1}$ for å slå på koketoppen.
2. Hold $\textcircled{1}$ inne i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.

Produktinformasjon	Visning
Kundeserviceoversikt	$\overline{0} ! ,$
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	$\overline{02-}$
Produksjonsnummer 2	$\overline{05}$

- ✓ De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Trykk på $\textcircled{1}$, slik at de enkelte visningene kommer opp.

3. Trykk på $\textcircled{1}$ for å gå til grunninnstillinger.
- ✓ ϵ $!$ og $\overline{0}$ lyser som forhåndsinnstilling.
4. Trykk gjentatte ganger på $\textcircled{1}$ inntil ønsket innstilling vises.
5. Velg ønsket innstilling i innstillingsområdet.
6. Hold $\textcircled{1}$ inne i 4 sekunder.
- ✓ Innstillingene blir lagret.

21.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

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

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 diameteren på kokekarbunnen stemmer overens med diameteren til den kokesonen som skal brukes. Det er tilgang via grunninnstillinger. → Side 16

22.1 Utføre Kokekar-test

1. Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med størrelsen på kokekarbunnen. Dette skal gjøres ved romtemperatur.
2. Gå til grunninnstillinger og velg ϵ $! \overline{2}$.
3. Trykk på innstillingsområdet. I kokesonene blinker ω .
- ✓ Funksjonen er slått på.

- ✓ Etter 10 sekunder vises resultatet i kokesonedisplayet.

22.2 Kontrollere resultat

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

Resultat
$\overline{0}$ Kokekaret egner seg ikke for kokesonen og derfor varmes det ikke opp.
$!$ Kokekaret varmes opp saktere enn forventet, og kokeprosessen forløper ikke optimalt.
$\overline{2}$ Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.

Trykk på innstillingsområdet for å aktivere funksjonen på nytt.

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 smart-telefon.
- Den mobile enheten og apparatet må være innen rekkevidde av det trådløse hjemmenettverkets WLAN-signal.

1. Last ned Home Connect-appen.



1

¹ Apple App Store og Apple App Store-logoen er varemerker som tilhører Apple Inc. Google Play og Google Play-logoen er varemerker som tilhører Google LLC.


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



3. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

23.2 Symbol for trådløst nettverk 

Symbolet for trådløst nettverk i betjeningsfeltet endrer seg avhengig av statusen og kvaliteten på tilkoblingen og Home Connect-serverens tilgjengelighet.

 status	Beskrivelse
Lyser statisk på halv lysstyrke.	Ingen nettverksforbindelse er lagret.
Blinker på full lysstyrke.	Nettverksforbindelse opprettes.
Lyser statisk på full lysstyrke.	Nettverksforbindelsen er lagret, og WiFi er aktiv.
Blinker.	Nettverksinnstillingene tilbakestilles.
Slått av.	Nettverket er ikke aktivt.

23.3 Legge til eller fjerne et trådløst hjemmenettverk

Følgende oversikt viser deg hvordan du kan legge til eller fjerne et trådløst hjemmenettverk.

Status på trådløst hjemmenettverk	Handling
Det finnes ikke noe lagret trådløst hjemmenettverk.	Du legger til det trådløse hjemmenettverket ved å trykke kort på  .
Det trådløse hjemmenettverket er lagret.	Du kobler til et ytterligere apparat ved å holde inne knappen  .
Det trådløse hjemmenettverket er lagret.	Du tilbakestiller innstillingene for det trådløse hjemmenettverket ved å holde inne knappen  . Når  blinker, holder du knappen  inne igjen.

23.4 Endre innstillinger via Home Connect-appen

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

Forutsetning: Koketoppen er koblet til hjemmenettverket og 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 det overføres innstillinger for tilberedning til en kokesone, begynner tilsvarende visning å blinke, alt etter innstilling.
2. Du avviser innstillingen ved å trykke på et hvilket som helst annet berøringsfelt på koketoppen.

23.5 Aktivere automatisk tilstedeværelsesdeteksjon ¹

Med automatisk tilstedeværelsesdeteksjon trenger du ikke lenger å bekrefte kokeinnstillinger fra den mobile enheten rett på koketoppen, så lenge du befinner deg i nærheten av koketoppen. Når du sender innstillinger til en kokesone, kan du bekrefte dem rett på den mobile enheten.

¹ Tilgjengelig avhengig av programvareversjon. Nærmere informasjon om tilgjengelighet finner du på nettsiden.

Forutsetninger

- Koketoppen er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
 - Bluetooth-systemet er koblet til mobiltelefonen.
 - Brukeren befinner seg i nærheten av koketoppen.
1. Åpne Home Connect-appen.
 2. For å stille inn automatisk tilstedeværelsesdeteksjon følger du veiledningen i Home Connect-appen.

23.6 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel for optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer og ekstra funksjoner og tjenester.

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

- Programvareoppdateringen består av to trinn.
 - Først må den lastes ned.
 - Deretter installeres den på apparatet ditt.
- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. Programvareoppdateringer kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Installasjonen tar noen minutter. Du kan ikke bruke apparatet ditt mens installasjonen pågår.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

23.7 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.

23.8 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 Rengjøring og pleie

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

24.1 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
- Skuresvamber
- Høytrykksspyler og dampstråle

24.2 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. Det er kun dersom det er sukkerflekker, risstivelse, plast eller aluminiumsfolie på koketoppen at den ikke må avkjøles.

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.

24.3 Rengjøre profiler

Dersom det er smuss eller flekker på profilene etter bruk, må de rengjøres.

Merk: Ikke bruk glasskrape.

1. Rengjør med varmt såpevann og en myk klut.
Vask nye svampkluter grundig før bruk.
2. Tørk av med en myk klut.

Merk: Bruk hansker dersom det er montert utskiftbare sideprofiler som skal tas ut.

24.4 Fettfilter

Fettfilteret filtrerer ut fett fra matosen. Filteret består av en beholder og to uttakbare fettfiltre. Rengjør fettfilteret regelmessig slik at du er sikret at det fungerer optimalt.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

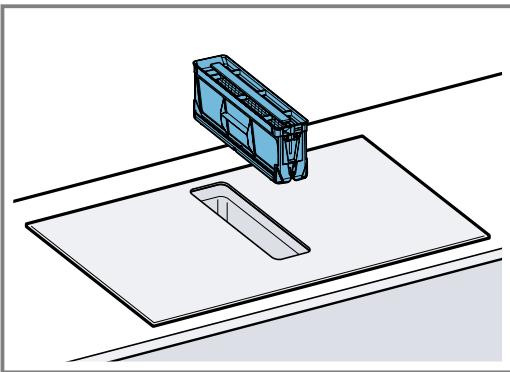
- ▶ Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- ▶ Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- ▶ Bruk aldri åpen flamme i nærheten av apparatet (f.eks. ved flambering).

OBS!

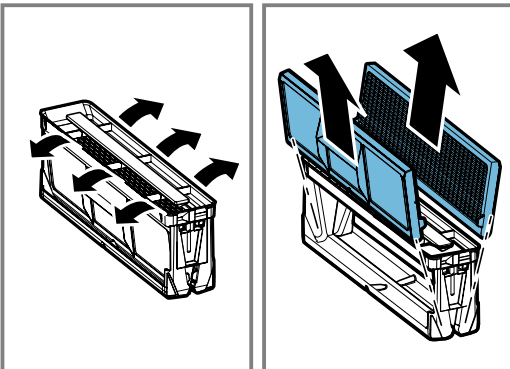
Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under.

- ▶ Hold en hånd under fettfilteret.

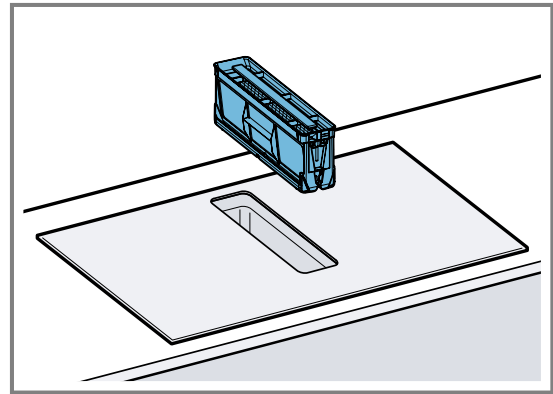
1. Ta ut fettfilteret.
 - Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det



2. Demonter delene i fettfilteret.



3. Rengjør fettfilter i oppvaskmaskinen eller for hånd.
→ "Rengjøre fettfilteret for hånd", Side 20
→ "Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin", Side 20
4. Ta ut luktfiltrene eller støyfiltrene ved behov og rengjør apparatet på innsiden.
5. Dersom det har kommet gjenstander inn i apparatet, må du fjerne disse og påse at veien til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
6. Tørk over innsiden av apparatet med såpevann og en oppvaskklut.
7. Etter rengjøring setter du inn det tørkede fettfilteret igjen.



Rengjøre fettfilteret for hånd

1. Demonter delene i fettfilteret.
2. Bløtlegg fettfilteret i varmt såpevann.
 - Rengjør fettfilteret med en børste. Ikke bruk aggressive eller etsende rengjøringsmidler.
 - På hardnakket smuss kan du bruke et eget fettløsende middel. Du kan kjøpe det fettløsende middelet hos kundeservice, i nettbutikken vår eller hos en forhandler.
3. Skyll fettfilteret godt.
4. La fettfilteret dryppe av.
5. Monter delene i fettfilteret.
6. Sett fettfilteret tilbake inn i apparatet når det er tørt.

Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin

1. Ta ut fettfilteret.
2. Demonter delene i fettfilteret.
3. Sett delene til fettfilteret løst i oppvaskmaskinen uten at de kommer i klem.
 - Ikke vask svært skitne fettfiltre sammen med servise. Ikke bruk aggressive eller etsende rengjøringsmidler.
4. Start oppvaskmaskinen. Velg en temperaturinnstilling på maks. 70 °C.
5. La fettfilteret dryppe av.
6. Sett fettfilteret tilbake inn i apparatet når det er tørt.

24.5 Luktfilter eller støyfilter

Luktfiltre og støyfiltre får du kjøpt hos en fagforhandler, hos kundeservice eller i nettbutikken.

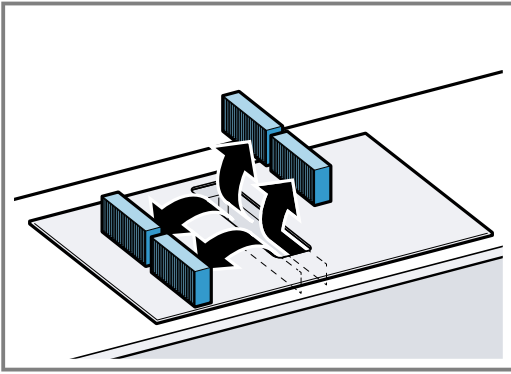
Merknader

- Bytt luktfiltret når det vises en advarsel på apparatet.
→ "Tilbakestille metningsindikator", Side 21
- Skift ut støyfiltrene når de er skitne.

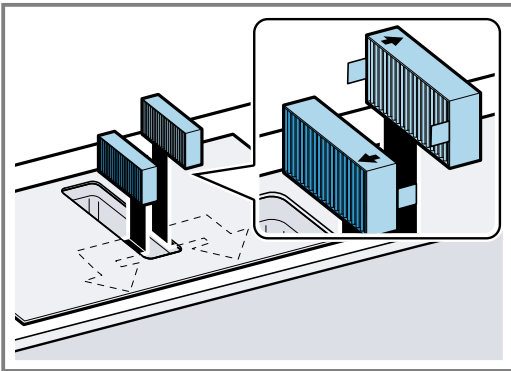
Forutsetning: Bruk kun originale filtre, slik at du er sikret at filtrene fungerer optimalt.

1. Ta ut fettfilteret.

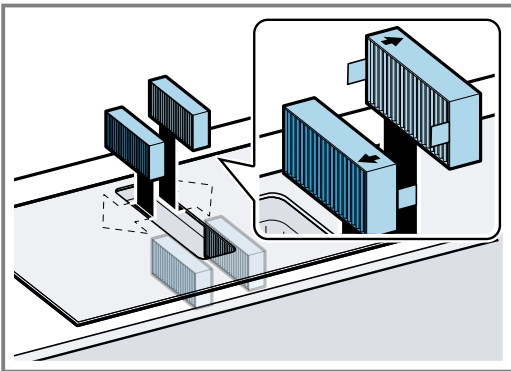
2. Ta ut de 4 luktfiltrene eller støyfiltrene og kast dem forskriftsmessig.



3. Sett inn to nye luktfiltre eller støyfiltre på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



4. Sett inn de andre luktfiltrene eller støyfiltrene på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



5. Sett fettfilteret inn i apparatet.

Tilbakestille metningsindikator

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

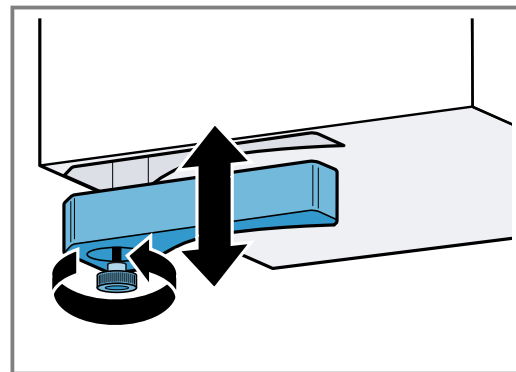
1. Bytt luktfilteret.
→ "Luktfilter eller støyfilter", Side 20
2. Hold ventilasjonssensoren inne inntil du hører et lyd-signal.
✓ *F* slutter å lyse. Visningen til luktfilteret er tilbakestilt.

24.6 Rengjøring av overløpsbeholder

Overløpsbeholderen samler opp væske og gjenstander som havner i apparatet ovenfra.

Forutsetning: Apparatet er avkjølt, og restvareindikatoren har sluknet.

1. Hold fast overløpsbeholderen med den ene hånden og skru den løs med den andre.
– Overløpsbeholderen må holdes vannrett, slik at det ikke renner ut væske.



2. Tøm og skyll overløpsbeholderen.
3. Skru løs overløpsbeholderen og vask den uten skruen i oppvaskmaskin ved behov.
4. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.
5. Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. Ta ut fettfilteret når du skal gjøre dette.

25 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.
→ "Kundeservice", Side 23

⚠ 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 strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

25.1 Advarsler

Merknader

- Når *E* eller *F* vises, holder du inne sensoren for den aktuelle kokesonen, slik at du kan lese av feilkoden.
- Dersom feilkoden ikke står i følgende tabell, må du koble koketoppen fra strømnettet, vente i 30 sekunder og slå på koketoppen igjen. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.

- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.
- For å beskytte apparatets elektroniske komponenter mot overoppheting eller elektrisk støt kan platetoppen redusere effektrinnet midlertidig.

25.2 Anvisninger i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen indikator lyser.	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.
Ventilasjonen fungerer ikke	Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble til apparatet i henhold til koblingsskjemaet.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
<i>F</i>	Luftfilteret er mettet, eller metningsindikatoren lyser selv om du har skiftet filteret. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bytt filteret eller tilbakestill filtermetningsindikatoren. Du finner nærmere informasjon i kapitlet → "Rengjøring og pleie", Side 19.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.
<i>F5</i> + effekttrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
<i>F5</i> og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.
<i>F1/F6</i>	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
<i>F8</i>	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuell sikkerhetsutkobling er slått på. Trykk på en vilkårlig knapp for å stille inn kokesonen og slå av displayet.
<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/E9011</i>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble platetoppen fra strømnettet. Koble til platetoppen i henhold til koblingsskjemaet.
<i>d E</i>	Demomodus er aktivert. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Slå av demomodus i grunninnstillingene.
Home Connect fungerer ikke som det skal.	Ulike årsaker er mulige. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gå til www.home-connect.com.
Animasjon i displayene <i>000</i>	Under visse omstendigheter kan koketoppen gjennomføre vedlikeholdsoppgaver automatisk, f.eks. fastvareoppdatering, optimering eller feilsøking. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent til prosessen er fullført, og slå på koketoppen først etterpå.

25.3 Normale lyder fra apparatet

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

26 Avfallsbehandling

26.1 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.

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 apparatets produktnummer (E-Nr.), produksjonsnummer (FD) og tellenummer (Z-Nr.).

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

27.1 Produktnummer (E-Nr.), produksjonsnummer (FD) og tellenummer (Z-Nr.)

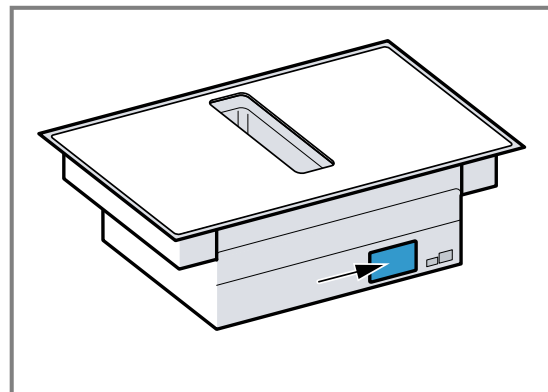
Du finner produktnummeret (E-Nr.), produksjonsnummeret (FD) og tellenummeret (Z-Nr.) på apparatet typeskilt.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset

- foran på undersiden av platetoppen

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunninnstillinger → Side 16 .



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

28 Informasjon om fri og Open Source-programvare

Dette produktet inneholder programvarekomponenter som innehaverne av opphavsrettene har lisensiert som fri eller Open Source-programvare.

Tilsvarende lisensinformasjon er lagret på husholdningsapparatet. Det er også mulig å få tilgang til lisensinformasjonen via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk rettleiding -> Lisensinformasjon".¹ Du kan også laste ned lisensinformasjon på nettstedet for merkeproduktet. (Søk etter din modell av apparatet og ytterligere dokumentasjon på nettstedet for produktet.)

Alternativt kan du bestille relevant informasjon på ossrequest@bshg.com eller fra BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Kildekoden stilles til rådighet på forespørsel. Send din forespørsel til ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Emne: „OSSREQUEST“

Du vil bli fakturert for behandlingen av din forespørsel. Dette tilbudet gjelder i tre år fra dato for kjøpet eller minst i det tidsrommet vi tilbyr kundestøtte og reservedeler for det aktuelle apparatet.

¹ Avhengig av apparatets utstyr

29 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 produksiden 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. 130 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.

30 Testretter

Disse innstillingsanbefalingene er beregnet på testinstututter for å forenkle testingen av våre apparater. Testene er blitt utført med våre kokekarsett for induksjonstopper. Ved behov kan du kjøpe disse tilbehørssettene hos en forhandler, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

30.1 Smelte overtrekssjokolade

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

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

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

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., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 1.

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

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., effekttrinn 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., effekttrinn 8.
 - Viderekoking: effekttrinn 3
- Kasserolle Ø 20 cm. Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l med 3,5 % fett og 1,5 g salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.
 - Viderekoking: effekttrinn 3, rør om etter 10 min

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., effekttrinn 8.
 - Viderekoking: effekttrinn 3
- Kasserolle Ø 20 cm uten lokk. Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk med 3,5 % fett og 1,5 g salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.
 - Viderekoking: effekttrinn 2.

30.7 Koke ris

Oppskrift iht. DIN 44550

Vanntemperatur: 20 °C

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

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., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 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., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 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: effekttrinn 9 inntil oljen når en temperatur på 180 °C.
 - Viderekoking: effekttrinn 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



9001868524

(030728)

no