

SIEMENS

EX8..LE...

Induction hob



DA Betjeningsvejledning 2

NO Bruksanvisning 21



Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

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

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.

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

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

Anvend kun apparatet:

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

Anvend ikke apparatet:

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

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

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

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

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

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

1.4 Sikker brug

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

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

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

Kogezonen bliver meget varm.

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

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

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

Madvarer kan antændes.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

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

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.

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

Apparat bliver meget varmt under brugen.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

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

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

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

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

- ▶ Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- ▶ Brug aldrig frosne gryder eller pander.

Ved tilberedning i vandbad kan kogetoppen og gryden springe på grund af overophedning.

- ▶ Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde.
- ▶ Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

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

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

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

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

2 Forhindring af materielle skader

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

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

BEMÆRK!

Denne kogetop er udstyret med en ventilator på undersiden.

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

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

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

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

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

- Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezone forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

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

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

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

Brug gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

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

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

Tilbered med små mængder vand.

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

Skrud ned til et lavere kogetrin i god tid.

- Der forbruges unødigt meget energi, hvis videre-kogningstrinnet er for højt.

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

4 Egnede gryder og pander


For at være egnet til tilberedning med induktion skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til kogezoneens størrelse. Sæt gryden eller panden på en kogezone med en mindre diameter, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på den pågældende kogezone.


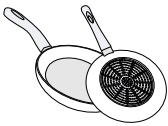
4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

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

Kontroller med Test af gryder/pander, om en gryde eller pande er egnet. Der findes yderligere oplysninger om dette under

→ "Test af gryder/pander", Side 16.

Køkkenudstyr	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
	Ferromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og bliver registreret korrekt.

Velegnet 	Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk.	Hvis diameteren af det ferromagnetiske område er mindre end diameteren af grydens eller pandens bund, er det kun det ferromagnetiske område der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt.
	Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.	Disse gryde-/pandebunde reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden forringes. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt utilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke tilstrækkeligt opvarmet.
Ikke egnet	Gryder og pander af normalt tyndt stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.	

Bemærkninger

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

5 Lær apparatet at kende

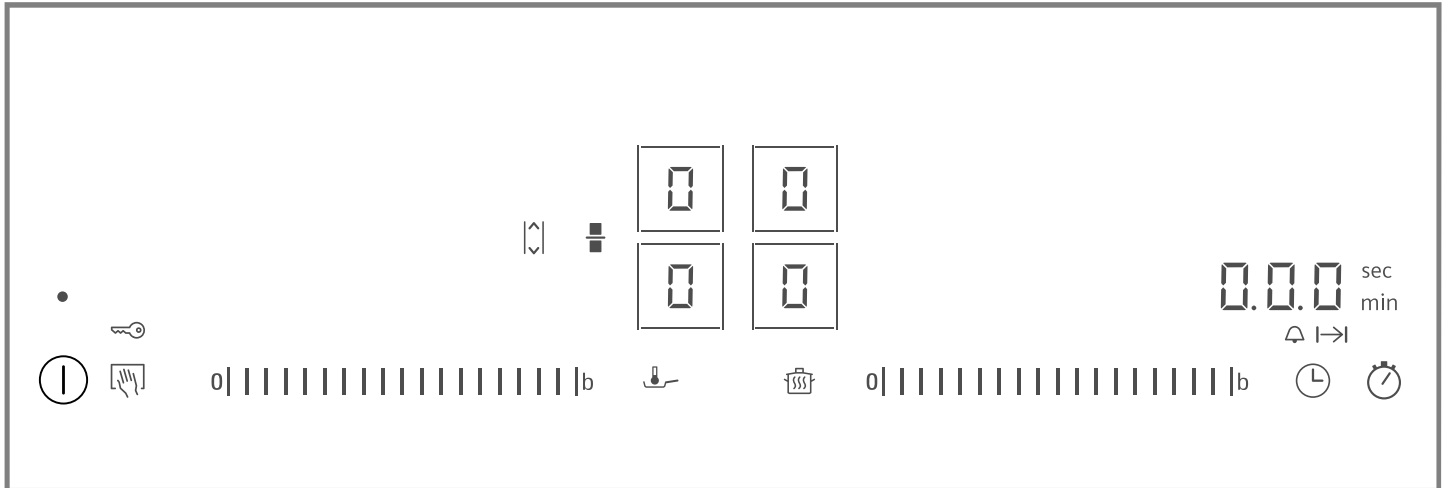
5.1 Madlavning med induktion

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

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

5.2 Betjeningsfelt

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



Tip Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt.

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

Valg-sensorer

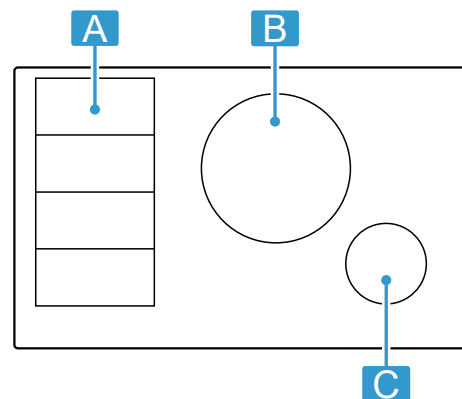
Når kogesektionen opvarmes, lyser symbolerne for de betjeningsflader, der aktuelt er tilgængelige.

Sensor	Funktion
ⓘ	Hovedafbryder
□/□	Valg af kogezone
0	Indstillingsområde
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
⏏	powerMove Plus
👉	Aftørringssikring / Børnesikring
🗑️	Varmholdningsfunktion
👉	fryingSensor
🕒	Sluknings-timer / Minutur
🕒	countUp funktion

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

5.3 Kogezonernes fordeling



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



Område	Højeste kogetrin	
A 🗑️🗑️🗑️	Effekttrin 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A 🗑️	Effekttrin 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W
B Ø 28 cm	Effekttrin 9 powerBoost	2.600 W 3.700 W
C Ø 14,5 cm	Effekttrin 9 powerBoost	1.400 W 2.200 W

5.4 Kogezone

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

Område	Kogezonetype
	FlexZone → "flexInduction", Side 10
	Enkelt kogezone

5.5 Restvarmeindikator

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

Indikator	Betydning
H	Kogezonen er meget varm.
h	Kogezonen er varm.

6 Inden den første ibrugtagning

Vær opmærksom på følgende anbefalinger.

6.1 Første rengøring

Fjern emballagerester fra kogesektionens overflade, og tør overfladen af med en fugtig klud. Der findes en liste over anbefalede rengøringsmidler på vores officielle webside siemens-home.bsh-group.com.

Yderligere oplysninger om pleje og rengøring.
→ Side 16

6.2 Madlavning med induktion

Madlavning med induktion indebærer nogle forskelle sammenlignet med almindelige kogesektioner og en række fordele som tidsbesparelser ved kogning og stegning, energibesparelse samt lettere pleje og rengøring. Med induktion er varmekontrollen også bedre, fordi varmen genereres direkte i gryden eller panden.


6.3 Gryder / pander

Der findes en liste over anbefalede gryder og pander på vores officielle webside siemens-home.bsh-group.com.

Flere oplysninger om egnede gryder og pander.
→ Side 5

7 Generel betjening


7.1 Tænde for kogesektionen

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

reStart

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

7.2 Slukning af kogesektion

- ▶ Berør , til indikatorerne slukkes.
- ✓ Alle kogezoner er slukket.




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

7.3 Indstilling af effekttrin for kogezonerne

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

7.4 Tips om tilberedning

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tykflydende sauce.
- Indstil kogetrin 8-9 til forvarmning.


1. Berør / for den ønskede kogezone.
✓ Indikatoren  lyser kraftigere.
2. Vælg det ønskede effekttrin i indstillingsområdet.
✓ Effekttrinnet er indstillet.

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

quickStart

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

Ændring af effekttrin eller slukning af kogezone

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

- Læg låg på gryden / panden efter tilberedningen, til retten serveres.
- Overhold producentens anvisninger ved tilberedning i trykkoger.
- Tilbered kun madvarerne så længe som nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Pas på, at olien ikke ryger.
- Brun madvarer i små portioner efter hinanden.
- Visse gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Brug derfor grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i
→ "Energibesparelse", Side 5

Gode råd om madlavning

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

	⚡	⌚ min
Smeltning		
Chokolade, overtræschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk ¹	1.5 - 2.5	-
Kogte pølser ¹	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelkløbe ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamel-sauce	1 - 2	3 - 6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris med dobbelt vandmængde	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris ²	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180

¹ Uden låg

² Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	⚡	⌚ min
Suppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Rullesteg	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch ²	3 - 4	50 - 60
Grydestegning/stegning med lidt fedt¹		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturel eller paneret	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm tyk)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst, 2 cm tykt	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrosset	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af friske grøntsager og svampe	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager, tilberedt én ad gangen	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg stegt i olie	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis¹		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrost	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

¹ Uden låg

² Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

8 flexInduction

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

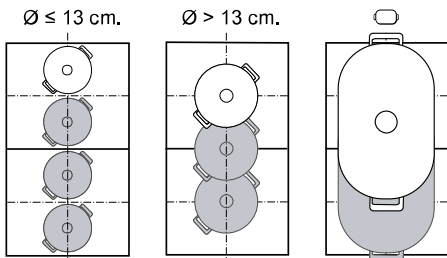
8.1 Placering af gryder / pander

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

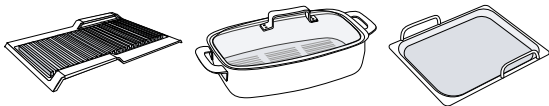
Som én sammenhængende kogezone

Anbefalet til tilberedning med kun én gryde / pande.

- Placering af gryder / pander afhængigt af størrelse:

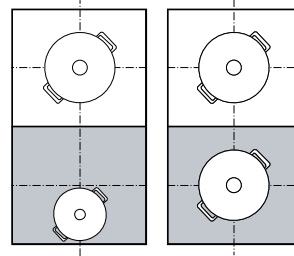


- Anbefalede aflange gryder / pander :




Som to adskilte kogezone


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



8.2 Aktivering af flexInduction

- Sæt gryden/panden på kogezone.
- Vælg kogezone.
 - ✓ Afhængigt af grydens eller pandens størrelse og position adskilles eller forbindes kogezoneerne automatisk.
 - ✓ FlexZonen er forbundet, og  lyser.

Bemærkninger

- Når der trykkes på , kan indstillingerne for kogezone ændres manuelt.
- Standardkonfigureringen for den fleksible kogezone kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger. → Side 15
- Hvis gryden eller panden på en aktiv kogezone løftes eller flyttes, startes en automatisk søgning. Alle gryder eller pander, som bliver fundet indenfor kogezone under denne søgning, bliver opvarmet med det forinden valgte effektrin.

9 powerMove Plus

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

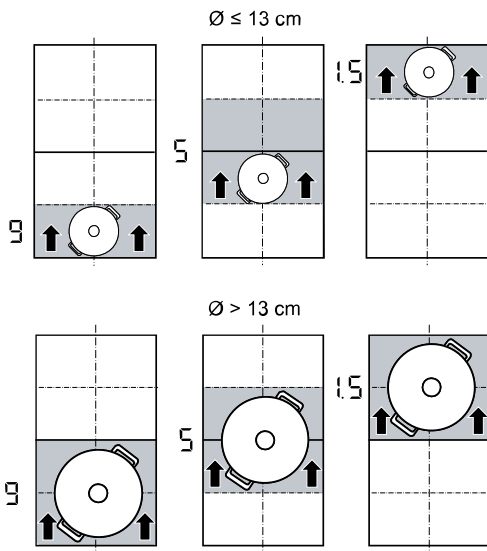
9.1 Placering og flytning af gryder / pander

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

Hvert kogeområde har et forindstillet effektrin:



- Forreste område = kogetrin 9
- Mellemste område = kogetrin 5
- Bageste område = kogetrin 1.5

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





9.2 Aktivering af powerMove Plus

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

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

Bemærk: Områdernes effektrin kan ændres under madlavningen.

9.3 Deaktivering af powerMove Plus

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

10 Tidsfunktioner






Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur
- countUp function

10.1 Sluknings-timer




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

Aktivering af Sluknings-timer

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

Bemærk: Hvis der programmeres en tilberedningstid for en kogezone, hvor fryingSensor er aktiveret, begynder den programmerede tilberedningstid at tælle ned, så snart det valgte temperaturtrin er nået.





Sluknings-timer ændring eller deaktivering

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

10.2 Minutur

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

Aktivering af Minutur

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



MinuturÆndre eller deaktivere

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


10.3 countUp function

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

Aktivering af countUp function

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

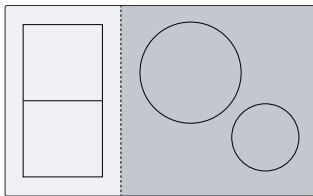
Deaktivering af countUp function

- ▶ Berør .
- ✓ Indikatorerne for tidsprogrammeringsfunktionen slukkes.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

11 powerBoost

Med denne funktion kan større vandmængder opvarmes hurtigere end med kogetrin \mathcal{G} .

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



11.1 Aktivering af powerBoost

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

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

11.2 Deaktivering af powerBoost

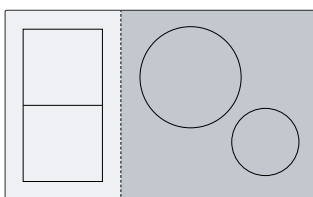
1. Vælg kogezone.
2. Tryk på **b**. Indikatoren **b** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin \mathcal{G} .
✓ Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i koge-sektionen.

12 shortBoost

Med denne funktion kan pander opvarmes hurtigere end med \mathcal{G} .

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



12.1 Anbefalinger for brug

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

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

12.2 Aktivering af shortBoost

1. Vælg kogezone.
2. Tryk let på **b** to gange. **b** lyser.
✓ Funktionen er nu aktiveret.

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

12.3 Deaktivering af shortBoost

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på **b**. **b** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin \mathcal{G} .
✓ Funktionen er deaktiveret.

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

13 Varmholdningsfunktion

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

13.1 Aktivering af Varmholdningsfunktion

1. Tryk på \mathcal{H} .
2. Vælg den ønskede kogezone indenfor de næste 10 sekunder.
 \mathcal{L} lyser.
✓ Funktionen starter.

13.2 Deaktivering af Varmholdningsfunktion

1. Berør \mathcal{H} .
2. Vælg kogezone.
 \mathcal{L} slukkes.
Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.
✓ Funktionen er deaktiveret.

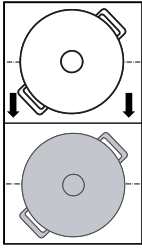
14 flexMotion

Med denne funktion kan det programmerede effekttrin og tilberedningstiden overføres fra en kogezone til en anden i den fleksible kogezone.

14.1 flexMotion

Krav: Flyt gryden eller panden til en kogezone, der ikke er tændt, og som endnu ikke er forindstillet, og hvor der ikke forinden stod en anden gryde eller pander.

1. Flyt gryden eller panden.



Gryden / panden bliver registreret, og i indikatoren for den nye kogezone blinker det forinden valgte effektrin og \square skiftevis.

2. Vælg den nye kogezone for at aktivere indstillingerne.
Apparatet indstiller effekttrinnet for den oprindelige kogezone til \square .
- ✓ Indstillingerne bliver overført til den nye kogezone.

15 fryingSensor

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

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

Funktionen er tilgængelig for alle kogezone, der er markeret med \square .

15.1 Fordele

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

15.2 Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

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

15.3 Anbefalede gryder / pander

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

De anbefalede gryder og pander fås hos kundeservice, forhandleren eller i vores online-shoppen siemens-home.bsh-group.com.

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

15.4 Aktivering af fryingSensor

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

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

15.5 Deaktivering af fryingSensor

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

15.6 Gode råd om madlavning med fryingSensor

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

	δ	\ominus min
Kød		
Schnitzel	4	6-10
Schnitzel, paneret	4	6-10
Filet	4	6-10
Koteletter	3	10-15
Cordon bleu, wiener schnitzel	4	10-15
Steak, rare, 3 cm tyk	5	6-8
Steak, medium, 3 cm tyk	5	8-12
Steak, well done, 3 cm tyk	4	8-12
T-bone-steak, rare, 4,5 cm tyk	5	10-15

	⌘	⌚ min
T-bone-steak, medium, 4,5 cm tyk	5	20-30
Fjerkræbryst, 2 cm tykt	3	10-20
Bacon	2	5-8
Hakket kød	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm tyk	3	6-15
Frikadeller, 2 cm tykke	3	10-20
Pølser	3	8-20
Chorizo, fersk pølse	3	10-20
Spid, kebab	3	10-20
Gyros	4	7-12
Fisk og skaldyr		
Fiskefilet	4	10-20
Fiskefilet, paneret	4	10-20
Fisk, stegt, hel	3	10-20
Ansjoser	4	6-12
Rejer, krebs	4	4-8
Blæksprutte, sepia	4	6-12
Retter med æg		
Spejlæg stegt i smør	2	2-6
Spejlæg	4	2-6
Røræg	2	4-9
Omelet	2	3-6
French toast	3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos	5	1-3
Grøntsager		
Stegte kartofler	5	6-12
Pommes frites	4	15-25
Kartoffelpuffer	5	2-4




	⌘	⌚ min
Løg, stegt hvidløg	2	2-10
Løgringe	3	5-10
Squash, auberginer, peberfrugt	2	4-12
Grønne asparges	3	4-15
Svampe	4	10-15
Grøntsager, dampet i olie	1	10-20
Grøntsager i tempuradej	4	5-10
Dybfrostprodukter		
Kyllingenuggets	4	10-15
Fiskepinde	4	8-12
Pommes frites	5	4-8
Panderetter	3	6-10
Forårsruller	4	10-30
Postejer, kroketter	5	3-8
Sauce		
Tomatsauce	1	25-35
Bechamelsauce	1	10-20
Ostesauce	1	10-20
Søde saucer	1	15-25
Sauce, reduceret	1	25-35
Yderligere		
Stegt ost	3	7-10
Croutoner	3	6-10
Ristet brød	4	4-8
Tør-færdigretter	1	5-10
Mandler, valnødder, pinjekerner, ristede	4	3-15
Popcorn	5	3-4

16 Børnesikring



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

16.1 Aktivering af Børnesikring

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

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

16.2 Deaktivering af Børnesikring

1. Tryk på .
 2. Berør  i 4 sekunder.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.



16.3 Automatisk børnesikring

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

17 Aftørringssikring

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

17.1 Aktivering af Aftørringssikring

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

17.2 Deaktivering af Aftørringssikring

Deaktivering af funktionen før tiden:

- ▶ Berør .
- ✓ Betjeningsfeltet er låst op.

18 Individuel sikkerhedsslukning


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

Tidsintervallet fra 1 til 10 timer afhænger af det valgte effektrin.
Tryk på en vilkårlig tast for at tænde kogezonen.

19 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

19.1 Oversigt over grundindstillingerne

Indikator	Indstilling	Værdi
<i>c 1</i>	Børnesikring	0 - Manuel. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Deaktiveret.
<i>c 2</i>	Akustiske signaler	0 - Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 - Kun fejlsignal er aktiveret. 2 - Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 - Alle lydssignaler er aktiveret ¹ .
<i>c 3</i>	Visning af energiforbrug Viser det samlede energiforbrug mellem kogepladen til og fra i kWh. Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.	0 - Deaktiveret. ¹ 1 - Aktiveret.
<i>c 5</i>	Automatisk frakobling af kogezoner.	00 - slukket. ¹ 01-99 - Minutter frem til automatisk slukning.
<i>c 6</i>	Varighed af lydssignal for Timer-slut	1 - 10 sekunder ¹ 2 - 30 sekunder 3 - 1 minut
<i>c 7</i>	Effektbegrænsning Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene i den pågældende el-installation. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt. De nøjagtige angivelser findes på typeskiltet. Når funktionen er aktiveret, og kogesektionen når den indstillede effektgrænse, vises -, og det er ikke muligt at vælge et højere effektrin.	0 - Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt ¹ . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalet ved 13 A. 3. - 3500 W. Anbefalet ved 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Anbefalet ved 20 A. ... 9 - Kogesektionens maksimumeffekt.
<i>c 11</i>	powerMove Plus Giver mulighed for ændring af de forindstillede effektrin for de tre kogeområder i den fleksible kogezone. Vælg en af de to kogezoner, indstil det ønskede effektrin i indstillingsområdet, og berør  for at bekræfte det nye effektrin og vælge det nye effektrin.	9 - Forindstillet effektrin for den forreste kogezone. 5 - Forindstillet effektrin for den mellemste kogezone. 1,5 - Forindstillet effektrin for den bagerste kogezone.
<i>c 12</i>	Test af gryder/pander Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimal. 2 - Velegnet.

¹ Fabriksindstilling

Indikator	Indstilling	Værdi
ϵ 13	flexInduction Ændring af FlexZonens startmodus.	0 - Som to uafhængige kogezone. 1 - Som én sammenhængende kogezone. ¹
ϵ 0	Nulstille til fabriksindstillinger	0 - Individuelle indstillinger ¹ . 1 - Fabriksindstillinger.

¹ Fabriksindstilling

19.2 Åbne grundindstillinger

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

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

Produktoplysninger	Indikator
Liste over Teknisk Kundeservice (TK)	0 1
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	02.
Fabrikationsnummer 2	05

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

- Berør ☹ for at åbne grundindstillingerne.
- ✓ ϵ 1 og 0 lyser som forindstilling.
- Berør ☹ gentagne gange, til den ønskede indstilling vises.
- Vælg den ønskede indstilling i indstillingsområdet.
- Berør ☹ i 4 sekunder.
- ✓ Indstillingerne er gemt.

19.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

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

20 Test af gryder/pander

Kvaliteten af gryder og pander har stor indflydelse på hastigheden og resultatet af madlavningen. Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.

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

Funktionen åbnes via grundindstillingerne. → Side 15

20.1 Udførelse af Test af gryder/pander

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

- Sæt en gryde eller pande med stuetemperatur med ca. 200 ml vand centreret på den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens størrelse.
 - Åbn grundindstillingerne, og vælg ϵ 1 2.
 - Berør indstillingsområdet. I kogezoneerne blinker indikatoren —.
- ✓ Testen udføres.
 - ✓ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

20.2 Kontroller resultat

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

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

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

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion.

21 Rengøring og pleje

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

21.1 Rengøringsmidler

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

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

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

Uegnede rengøringsmidler

- Ufortyndet opvaskemiddel

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

21.2 Rengøring af kogesektion

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

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

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik.
Følg anvisningerne for rengøring på rengøringsmidlets emballage.

Tips

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

21.3 Rengøring af kogetoppens ramme

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

Bemærk: Brug ikke en glasskraber.

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

22 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 18

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

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

22.1 Advarsler

Bemærkninger

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

22.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er afbrudt. ▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. ▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. ▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
F5 + effekttrin og lyd-signal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken. ▶ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
F5 og et lydssignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. ▶ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
FD	flexMotion bliver ikke aktiveret. ▶ Sluk fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig tast. Der kan tilberedes som normalt, men uden flexMotion-funktionen. Kontakt kundeservice.
F8	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. ▶ Individuel sikkerhedsslukning er aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at indstille kogezonen og slukke indikatoren.
E 9000/E9010	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. ▶ Kontakt elseskabet.
U400/E9011	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.
dE	Demotilstand er aktiveret. ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

22.3 Apparatets normale driftslyde

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

23 Bortskaffelse

23.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

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



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

24 Kundeservice

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

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

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

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

24.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

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

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

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

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

25 Prøveretter

Denne anbefalede indstillinger henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette testen af vores apparater. Disse tests blev udført med vores gryde- og pande sæt til induktionskogesektioner. Om ønsket kan disse tilbehørs-sæt efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller i vores online shop.

25.1 Smeltning af overtrækschokolade

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

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

25.2 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

Opskrift iht. DIN 44550

Starttemperatur 20 °C

Opvarmning uden omrøring

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

25.3 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

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

Omrøring efter 1 min. opvarmning

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

25.4 Bechamelsauce

Mælketemperatur: 7 °C

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

Tilberedning af bechamelsauce

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

- Færdigtilberedning: Effekttrin 2

25.5 Tilberedning af mælkeris med låg

Mælketemperatur: 7 °C

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

Tilberedningstid inklusive opvarmning ca. 45 min.

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

25.6 Tilberedning af mælkeris uden låg

Mælketemperatur: 7 °C

1. Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring.
2. Vælg det anbefalede effekttrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.

- Gryde Ø 16 cm uden låg, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
 - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 3
- Gryde Ø 20 cm uden låg, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
 - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 2.5

25.7 Tilberedning af ris

Opskrift iht. DIN 44550

Vandtemperatur: 20 °C

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

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

25.8 Steg af svinemørbrad

Starttemperatur for mørbrad: 7 °C

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

25.9 Tilberedning af pandekager

Opskrift iht. DIN EN 60350-2

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

25.10 Fritering af dybfrosne pommes frites

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

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	21
2	Unngå materielle skader.....	23
3	Miljøvern og innsparing.....	24
4	Egnet kokekar	24
5	Bli kjent med.....	25
6	Før første gangs bruk	26
7	Grunnleggende betjening.....	26
8	flexInduction.....	28
9	powerMove Plus.....	28
10	Tidsfunksjoner	29
11	powerBoost	30
12	shortBoost.....	30
13	Varmholdingsfunksjon	30
14	flexMotion.....	30
15	fryingSensor.....	31
16	Barnesikring	32
17	Vaskebeskyttelse	32
18	Individuell sikkerhetsutkobling.....	33
19	Grunninnstillingene	33
20	Kokekar-test	34
21	Rengjøring og pleie.....	34
22	Utbedring av feil.....	35
23	Avfallsbehandling	36
24	Kundeservice	36
25	Testretter	36

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!

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

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

Koketoppen blir svært varm.

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

Apparatet blir varmt.

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

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

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.

Slå av kokesonen med hovedbryteren etter hver bruk.

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

Matvarer kan ta fyr.

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

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

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

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

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

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

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på 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.
 - ▶ 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 36
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

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

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

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

Et apparat med opprevet eller knust overflate kan forårsake kuttskader.

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

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

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

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

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

2 Unngå materielle skader

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

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Tilberedning uten tilsyn.	Følg med under tilberedningen.
Flekker, avskalling	Sølte matvarer, særlig med høyt sukkerinnhold.	Må fjernes umiddelbart med en glasskrape.
Flekker, avskalling eller brudd i glasset	Defekte kokekar, kokekar med smeltet emalje eller kokekar med kobber- eller aluminiumsbunn.	Bruk egnede kokekar som er i god stand.
Flekker, misfarging	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.

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 bunndiameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

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

- 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

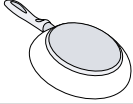

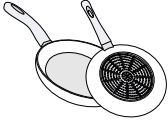
Kokekar som er egnet til induksjon, må ha ferromagnetisk bunn, altså feste seg til en magnet, i tillegg må bunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Dersom et kokekar ikke registreres på en kokesone, må du stille det på kokesonen med nest minst diameter.

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.

Bruk Kokekar-test til å teste om kokekaret er egnet. Du finner mer informasjon på

→ "Kokekar-test", Side 34.

Kokekar	Materialer	Egenskaper
Anbefalte kokekar 	Kokekar i rustfritt stål og sandwich-utførelse som gir god varmfordeling.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt, blir fort varme og er enkle å registrere.
Egnet 	Ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt og lar seg enkelt registrere.
	Bunnen er ikke fullstendig ferromagnetisk. Kokekarbunn med andeler av aluminium.	Dersom diameteren på det ferromagnetiske området er mindre enn kokekarbunnen, vil det kun være den ferromagnetiske flaten som varmes opp. Da vil ikke varmen fordeles jevnt. 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 egnet	Kokekar av vanlig, tynt stål, glass, leire, kobber eller aluminium.	

Merknader

- Ikke bruk adapterplater mellom koketoppen og kokekaret.

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

5 Bli kjent med

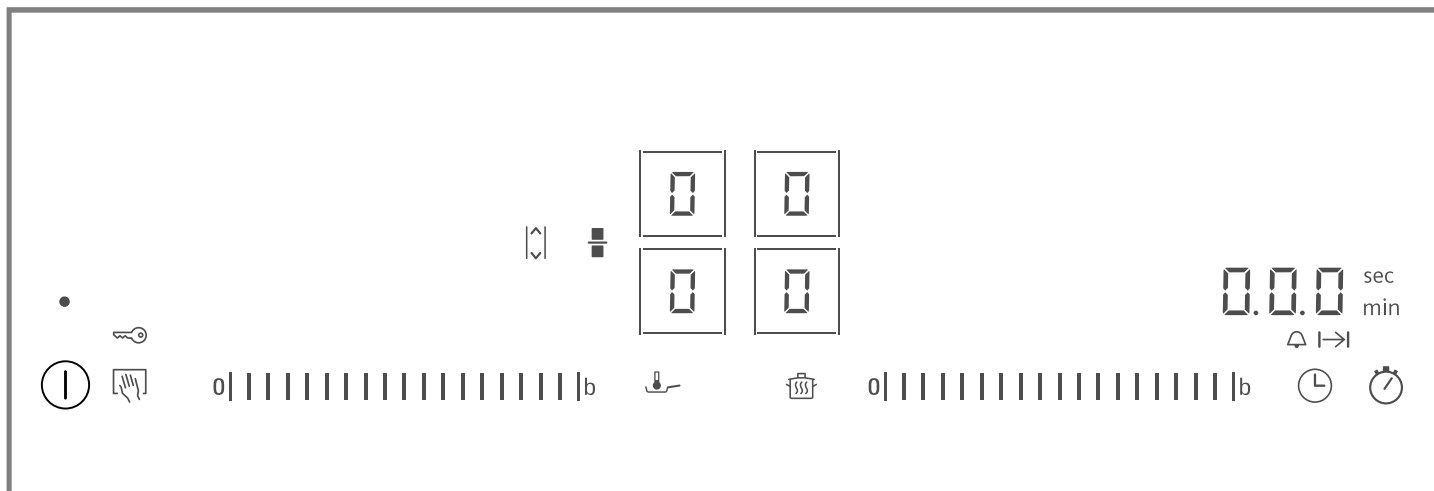
5.1 Matlaging med induksjon

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

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

5.2 Betjeningspanel

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



Tips: Hold betjeningspanelet rent og tørt.

Merk: Ikke sett kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Valgsensorer

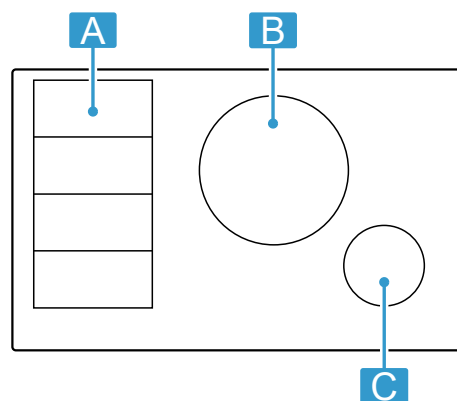
Når koketoppen varmes opp, lyser symbolene til knappene som er tilgjengelige for øyeblikket.

Sensor	Funksjon
ⓘ	Hovedbryter
□/□	Velge kokesone
0	Innstillingsområde
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
↕	powerMove Plus
👤	Vaskebeskyttelse / Barnesikring
🔥	Varmholdingsfunksjon
👉	fryingSensor
🕒	Utkoblingstimer / Tidsur
🕒	countUp function

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

5.3 Fordeling av kokesonene



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



Område	Høyeste koketrinn	
A ■■■	Effekttrinn 9 powerBoost	2 200 W 3 700 W
A ■	Effekttrinn 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W
B Ø 28 cm	Effekttrinn 9 powerBoost	2 600 W 3 700 W
C Ø 14,5 cm	Effekttrinn 9 powerBoost	1 400 W 2 200 W

5.4 Kokesone

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

Område	Kokesonetyp
	Flex-sone → "flexInduction", Side 28
	Enkrets-kokesone

5.5 Restvarmeindikator

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

Display	Betydning
<i>H</i>	Kokesonen er glovarm.
<i>h</i>	Kokesonen er varm.

6 Før første gangs bruk

Ta hensyn til følgende anbefalinger.

6.1 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 34

6.2 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.

6.3 Kokekar

Du finner en liste over anbefalte kokekar på den offisielle nettsiden siemens-home.bsh-group.com. Ytterligere informasjon om passende kokekar.
→ Side 24

7 Grunnleggende betjening


7.1 Slå på platetoppen

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

reStart

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

7.2 Slå av koketoppen

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



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

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.

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.


1. Trykk på  til ønsket kokesone.
✓ Visningen  lyser kraftigere.
2. Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet.
✓ Nå er effekttrinnet stilt inn.

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

quickStart

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

Endre effekttrinn eller slå av kokesonen

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

- 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 24

Matlagingstipps

Tabellen viser hvilket effektrinn (⏏) 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 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmhoding		
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
Småkoking, damping, smørdamping		
Ris, med dobbelt vannmengde	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrot ²	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

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.5

	⏏	⌚ min
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grønnsaker, dypfrost	3.5 - 4.5	7 - 20
Gryterett i trykkoker	4.5 - 5.5	-
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, 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
Dypfrostede retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker, stekes en etter en	6.5 - 7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5 - 4.5	3 - 10
Speilegg i olje	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis¹		
Dypfrostede produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfrost	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.5

8 flexInduction

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

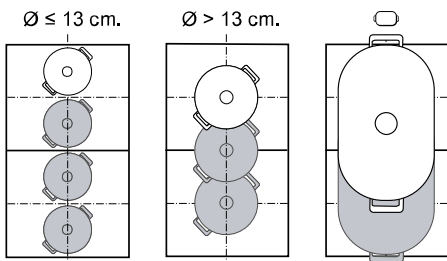
8.1 Plassering av kokekar

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

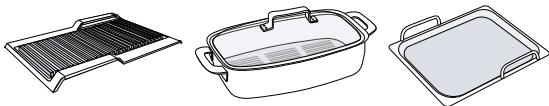
Som en sammenhengende kokesone

Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

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



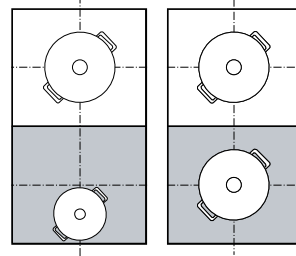
- Anbefalt, avlangt kokekar



Som to adskilte kokesoner

Anbefalt for matlaging med to kokekar.

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



8.2 Slå på flexInduction

1. Sett kokekaret på kokesonen.
2. Velg kokesone.
 - ✓ Alt etter kokekarets størrelse og posisjon vil kokesonene koble seg til eller fra hverandre automatisk.
 - ✓ Flex Zone er tilkoblet, og

Merknader

- Ved å trykke på kan du endre innstillingene for kokesonen manuelt.
- Du kan endre standardkonfigurasjonene for den fleksible kokesonen. I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du går frem. → Side 33
- Dersom du løfter eller flytter et kokekar fra en aktiv sammenkoblet kokesone, startes et automatisk søk. Hvert kokekar som befinner seg innenfor kokesonen under dette søket, varmes med tidligere valgte effekttrinn.

9 powerMove Plus

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

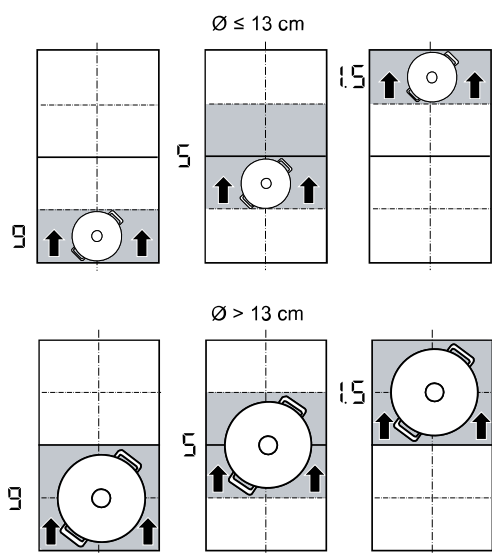
9.1 Plassering og forskyvning av kokekaret

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

Hvert kokeområde har et forhåndsinnstilt effekttrinn:

- Fremre område = koketrinn 9
- Midtre område = koketrinn 5
- Bakre område = koketrinn 1.5

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



9.2 Aktivere powerMove Plus

Forutsetning: Sett kun ett kokekar på en fleksibel sone.

1. Velg en av de to kokesonene til den fleksible sonen.
2. Trykk på .
 - ✓ lyser sterkere og effekttrinnet for området der kokekaret befinner seg, lyser.
 - ✓ Funksjonen er slått på.

Merk: Du kan endre effekttrinnene for områdene under koking.

9.3 Deaktivere powerMove Plus

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

10 Tidsfunksjoner

Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur
- countUp function

10.1 Utkoblingstimer

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

Slå på Utkoblingstimer

1. Trykk to ganger på .
- ✓ Visningene og lyser.
2. Velg ønsket kokesone og tilberedningstid.
- ✓ Indikasjonen for kokesonen lyser.
3. Bekreft med .
4. Velg ønsket effekttrinn.
 - ✓ Tilberedningstiden begynner å telle ned.
 - ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, slås kokesonen av og du hører et lydsignal.

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

Endre Utkoblingstimer eller slå av

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

10.2 Tidsur

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

Slå på Tidsur

1. Trykk på .
- ✓ og lyser.
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.
3. Bekreft med .
 - ✓ Tiden begynner å telle ned.
 - ✓ Når tiden har gått, høres et signal og displayene blinker.

Tidsur endre eller slå av

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

10.3 countUp function

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden aktivering.

Slå på countUp function

- ▶ Trykk på .
- ✓ lyser.
- ✓ Tiden begynner å telle ned.

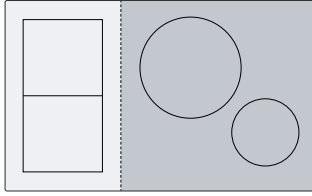
Slå av countUp function

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

11 powerBoost

Med denne funksjonen varmer du opp store mengder vann på kortere tid enn med \mathcal{G} .

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



11.1 Slå på powerBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk på **b**. Displayet \mathcal{b} lyser.
 - ✓ Funksjonen er slått på.

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

11.2 Slå av powerBoost

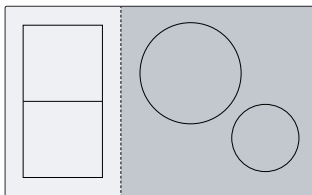
1. Velg kokesone.
2. Trykk på **b**. Visningen \mathcal{b} slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn \mathcal{G} .
 - ✓ Funksjonen er deaktivert.

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

12 shortBoost

Med denne funksjonen varmer du raskere opp panner enn med \mathcal{G} .

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



12.1 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.

12.2 Slå på shortBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk to ganger på **b**. \mathcal{b}^- lyser.
 - ✓ Funksjonen er slått på.

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

12.3 Slå av shortBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk på **b**. \mathcal{b}^- slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn \mathcal{G} .
 - ✓ Funksjonen er deaktivert.

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

13 Varmholdingsfunksjon

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

13.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

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

13.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

1. Trykk på \mathcal{H} .
 2. Velg kokesone.
 - \mathcal{L} slukner.
 - Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikatoren lyser.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

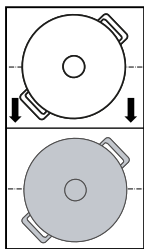
14 flexMotion

Med denne funksjonen kan du overføre det programmerte effekttrinnet og tilberedningstiden fra den ene kokesonen til andre innenfor den fleksible kokesonen.

14.1 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 registreres, og i visningen for den nye kokesonen blinker det tidligere valgte effektrinnet og vekselvis.

2. Velg den nye kokesonen for å bruke innstillingene. Apparatet setter effektrinnet til den opprinnelige kokesonen til .
- ✓ Innstillingene er nå overført til den nye kokesonen.

15 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 .

15.1 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.

15.2 Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

Trinn	Temperatur	Funksjoner
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

15.3 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.

15.4 Slå på fryingSensor

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

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

15.5 Slå av fryingSensor

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

15.6 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.

		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

	⌚	⌚ min
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		
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




	⌚	⌚ min
Squash, aubergine, paprika	2	4-12
Grønn asparges	3	4-15
Sopp	4	10-15
Grønnsaker dampet i olje	1	10-20
Grønnsaker i tempuradeig	4	5-10
Dypfryste 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

16 Barnesikring



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

16.1 Slå på Barnesikring

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

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

16.2 Slå av Barnesikring

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



16.3 Automatisk barnesikring

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

17 Vaskebeskyttelse

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

17.1 Slå på Vaskebeskyttelse

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

17.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

- ▶ Trykk på .
- ✓ Betjeningsfeltet låses opp.

18 Individuell sikkerhetsutkobling

Sikkerhetsfunksjonen aktiveres hvis en kokesone har stått på i lengre tid uten at du har endret noen innstillinger. Kokesonen viser **FB** og slås av.

Tiden fra 1 til 10 timer avhenger av hvilket effekttrinn som er valgt.
Trykk på en vilkårlig knapp.

19 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

19.1 Oversikt over grunninnstillingene

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

¹ Fabrikkinnstilling

19.2 Til grunninnstillingene

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

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

Produktinformasjon	Visning
Register fra teknisk kundeservice (TK)	01
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	02
Produksjonsnummer 2	05

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

- Trykk på \ominus for å gå til grunninnstillinger.
 - ✓ \llcorner og \lrcorner lyser som forhåndsinnstilling.
- Trykk gjentatte ganger på \ominus inntil ønsket innstilling vises.
- Velg ønsket innstilling i innstillingsområdet.
- Hold \ominus inne i 4 sekunder.
 - ✓ Innstillingene er lagret.

19.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

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

20 Kokekar-test

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

Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.

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

Det er tilgang via grunninnstillinger. → Side 33

20.1 Utføre Kokekar-test

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

- 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.
- Gå til grunninnstillinger og velg \llcorner 12.
- Trykk på innstillingsområdet. I kokesonene blinker visningen — .
 - ✓ Testen pågår.
 - ✓ Etter 10 sekunder vises resultatet i kokesonedisplayet.

20.2 Kontrollere resultat

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

Resultat

- \square Kokekaret egner seg ikke for kokesonen og derfor varmes det ikke opp.
- \downarrow Kokekaret varmes opp saktere enn forventet, og kokeprosessen forløper ikke optimalt.
- \square Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.

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

Trykk i innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen.

21 Rengjøring og pleie

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

21.1 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

21.2 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.

- Fjern hardnakkert smuss med en glasskrape.
- 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.

21.3 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.

22 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 36

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.

22.1 Advarsler

Merknader

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

22.2 Anvisninger i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er brutt. ▶ Kontroller om det er strømbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. ▶ Koble til apparatet i henhold til koblingsskjemaet.
	Feil i elektronikken ▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.
$F5$ + effektrinnsignaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. ▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
$F5$ og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. ▶ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.
$F1/F6$	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
$F0$	flexMotion aktiveres ikke. ▶ Avslutt feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. Lag mat som vanlig, uten å bruke funksjonen flexMotion. Kontakt kundeservice.

Feil	Årsak og feilsøking
FB	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.
E 9000/E9010	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt strømleverandøren.
U400/E9011	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblings skjemaet.
d E	Demomodus er aktivert. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og koble til platetoppen igjen. Trykk på en vilkårlig sensor i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

22.3 Normale lyder fra apparatet

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

23 Avfallsbehandling

23.1 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.

24 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.

24.1 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 33 .

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

25 Testretter

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

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

25.1 Smelte overtrekkssjokolade

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

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

25.2 Varme opp og holde linsegryte varm

Oppskrift iht. DIN 44550

Starttemperatur 20 °C

Oppvarming uten omrøring

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

25.3 Varme opp og holde linsegryte varm

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

Rør om etter 1 min. oppvarming

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

25.4 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

25.5 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 8.5
 - Viderekoking: effekttrinn 3
- Kasserolle Ø 20 cm. Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l med 3,5 % fett og 1,5 g salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.5
 - Viderekoking: effekttrinn 3, rør om etter 10 min

25.6 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 8.5
 - Viderekoking: effekttrinn 3
- Kasserolle Ø 20 cm uten lokk. Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk med 3,5 % fett og 1,5 g salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.5
 - Viderekoking: effekttrinn 2.5

25.7 Koke ris

Oppskrift iht. DIN 44550

Vanntemperatur: 20 °C

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

25.8 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

25.9 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

25.10 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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top and extending to the bottom of the page.

DA Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG
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



9001874659 (040226)

da, no