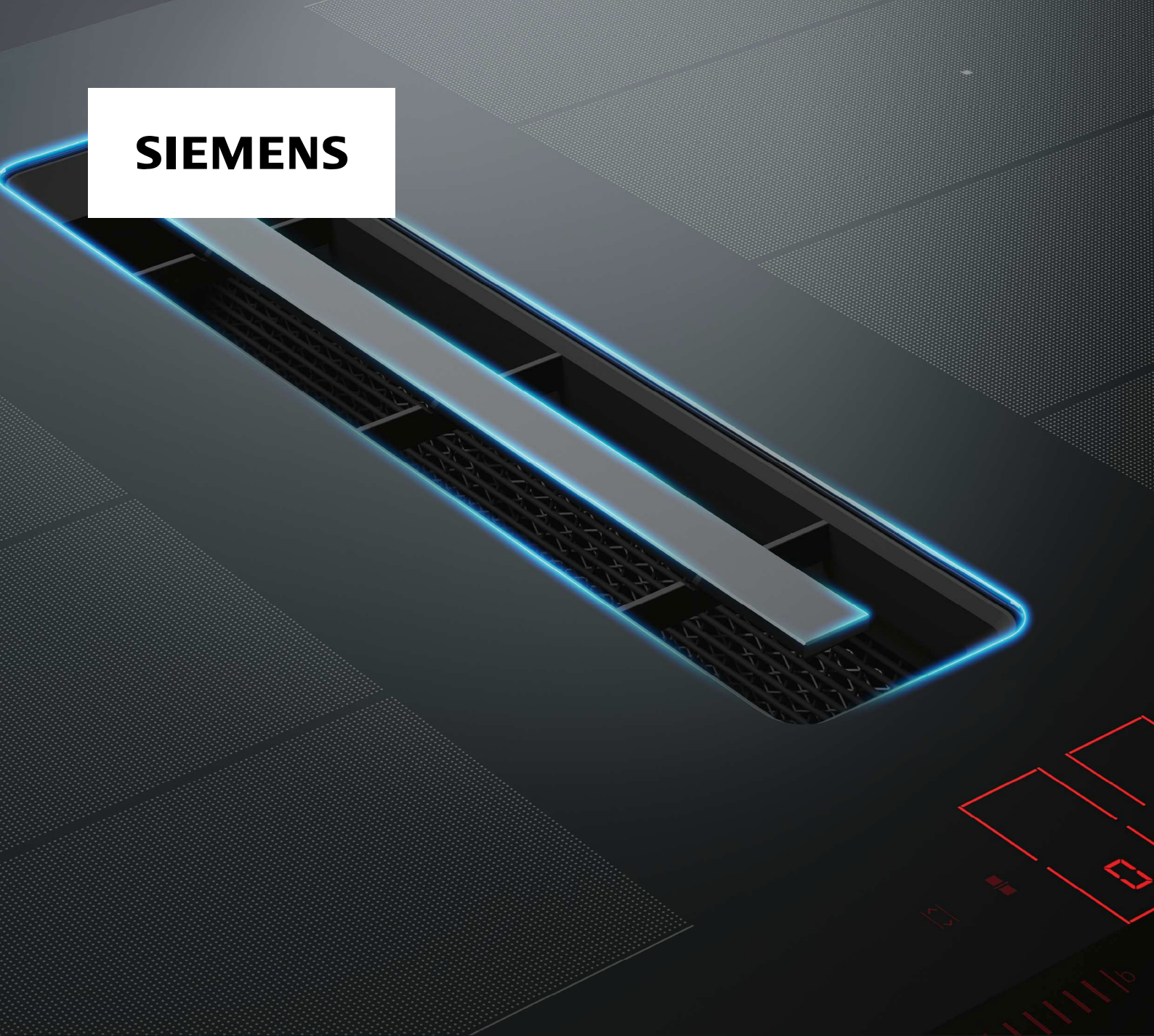




SIEMENS

Flex-induksjonstopp med integrert ventilasjonssystem

EX....X...

no Bruksanvisning



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

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



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonspapirene for maskinen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.2 Korrekt bruk

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

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

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

Dersom du er bærer av et implantert medisinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), må du høre med legen din om det samsvarer med rådsdirektiv 90/385/EF av 20. juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og er valgt, implantert og programmert i henhold til VDE-AR-E 2750-10.

Dersom disse forutsetningene er oppfylt og det brukes kjøkkenutstyr og kokekar som er ikke-metalliske og med håndtak som er ikke-metalliske, er bruk av denne induksjonstoppen uproblematisk ved forskriftsmessig bruk.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

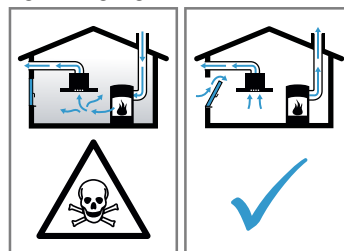
⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
 - ▶ Ikke la barn leke med smådeler.
- Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.
- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
 - ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ ADVARSEL – Fare for forgiftning!

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



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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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

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

Koketoppen blir svært varm.

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

Apparatet blir varmt.

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

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

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.

Slå av kokesonen med hovedbryteren etter hver bruk.

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

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

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

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

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

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.

- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Kokesonen avgir varme, men indikatoren fungerer ikke.

- ▶ Slå av sikringen i sikringsskapet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

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

Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.

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

Apparatet blir varmt under bruk.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut med en spesiell strømkabel som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
 - ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
 - ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
 - ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
 - ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 32
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

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

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

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

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

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

Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av 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 – Fare: magnetisme!

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

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

2 Unngå materielle skader

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

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Tilberedning uten tilsyn.	Følg med under tilberedningen.
Flekker, avskalling	Sølte matvarer, særlig med høyt sukkerinnhold.	Må fjernes umiddelbart med en glasskrape.
Flekker, avskalling eller brudd i glasset	Defekte kokekar, kokekar med smeltet emalje eller kokekar med kobber- eller aluminiumsbunn.	Bruk egnede kokekar som er i god stand.
Flekker, misfarging	Uegnede rengjøringsmetoder.	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk, og rengjør koketoppen kun når den er kald.
Avskalling eller brudd i glasset	Støt eller fallende kokekar, koketilbehør eller andre harde eller spisse gjenstander.	Ikke slå på glasset eller la det falle gjenstander ned på koketoppen under tilberedning.
Riper, misfarging	Rue kokekarbunner eller flytting av kokekaret på koketoppen.	Kontroller kokekaret. Løft kokekaret når du skal flytte på det.
Riper	Salt, sukker eller sand.	Ikke bruk koketoppen som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
Skader på apparatet!	Koking med frosset kokekar.	Bruk aldri frosne kokekar.
Skader på kokekaret eller apparatet	Koking uten innhold/matvarer.	Du må aldri plassere eller varme opp kokekar uten innhold på en varm kokesone.
Glasskader	Smeltet materiale på den varme kokesonen eller varmt grytelokk på glasset.	Ikke legg bakepapir, aluminiumsfolie, plastbeholdere eller grytelokk på koketoppen.
Overopphetelse	Varmt kokekar på betjeningspanelet eller på rammen.	Aldri sett varme kokekar på disse områdene.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du følger disse anvisningene, forbruker maskinen enda mindre strøm.

Velg en kokesone som passer til grytestørrelsen. Sett kokekaret midt på kokesonen. Bruk kokekar med en bunn diameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

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

- Upassende kokekar, eller kokesoner som ikke er fullstendig tildekket, forbruker mye energi.

Sett på et lokk som passer til gryten.

- Når du koker uten lokk, bruker apparatet betydelig mer energi.

Ta av lokket så sjelden som mulig.

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

Bruk glasslokk.

- Ved å bruke glasslokk kan du se ned i gryten, uten å måtte løfte på lokket.

Bruk gryter og panner med jevn bunn.

- Ujevne bunner øker energiforbruket.

Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.

- Store kokekar med lite innhold forbruker mer energi til oppvarmingen.

Kok med lite vann.

- Jo mer vann som befinner seg i kokekaret, desto mer energi forbrukes til oppvarmingen.

Still inn et lavere koketern i rett tid. Velg et passende viderekokingstrinn.

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

Ventilasjonstrinnet må tilpasses stekeosens intensitet.

- Lavere ventilasjonstrinn betyr lavere energiforbruk.

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

- Lukt spres mindre i rommet.

Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.

■

Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet under matlaging.

- Apparatet fungerer mer effektivt og med lavere driftsstøy.

Rengjør eller skift ut filtrene i samsvar med angitte intervaller.

- Filtrene er fortsatt funksjonsdyktige.

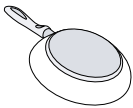
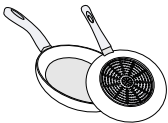
Produktinformasjon iht. (EU) 66/2014 finner du i apparatets følgedokumenter og på apparatets produkt-side.

4 Egnert kokekar

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

4.1 Kokekarenes størrelse og egenskaper

For at kokekaret skal registreres riktig, må du ta hensyn til kokekarets størrelse og materiale. Alle kokekarbunner må være helt jevne og glatte. Med Kokekar-test kan du teste om kokekaret ditt er egnert. Du finner nærmere informasjon under → "Kokekar-test", Side 23.

Kokekar	Materialer	Egenskaper
Anbefalte kokekar	Kokekar i rustfritt stål og sandwich-utførelse som gir god varmfordeling.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt, blir fort varme og er enkle å registrere.
	Ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.	Disse kokekarene blir fort varme og er enkle å registrere.
Egnert	Bunnen er ikke fullstendig ferromagnetisk.	Dersom diameteren på det ferromagnetiske området er mindre enn kokekarbunnen, vil det kun være den ferromagnetiske flaten som varmes opp. Da vil ikke varmen fordeles jevnt.
 	Kokekarbunn med andeler av aluminium.	De reduserer den ferromagnetiske flaten, noe som gjør at det avgis mindre effekt til kokekaret. Det kan forekomme at slike kokekar registreres utilstrekkelig eller ikke i det hele tatt, og derfor blir de ikke tilstrekkelig varme.
Ikke egnert	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.

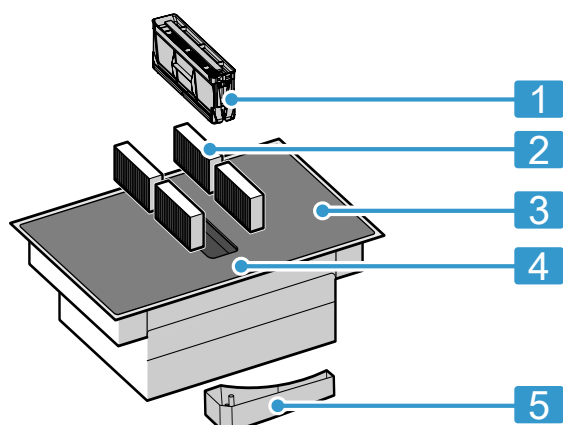
5 Bli kjent med

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

5.2 Ditt nye apparat

Informasjon om ditt nye apparat



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

¹ Avhengig av apparatets utstyr.

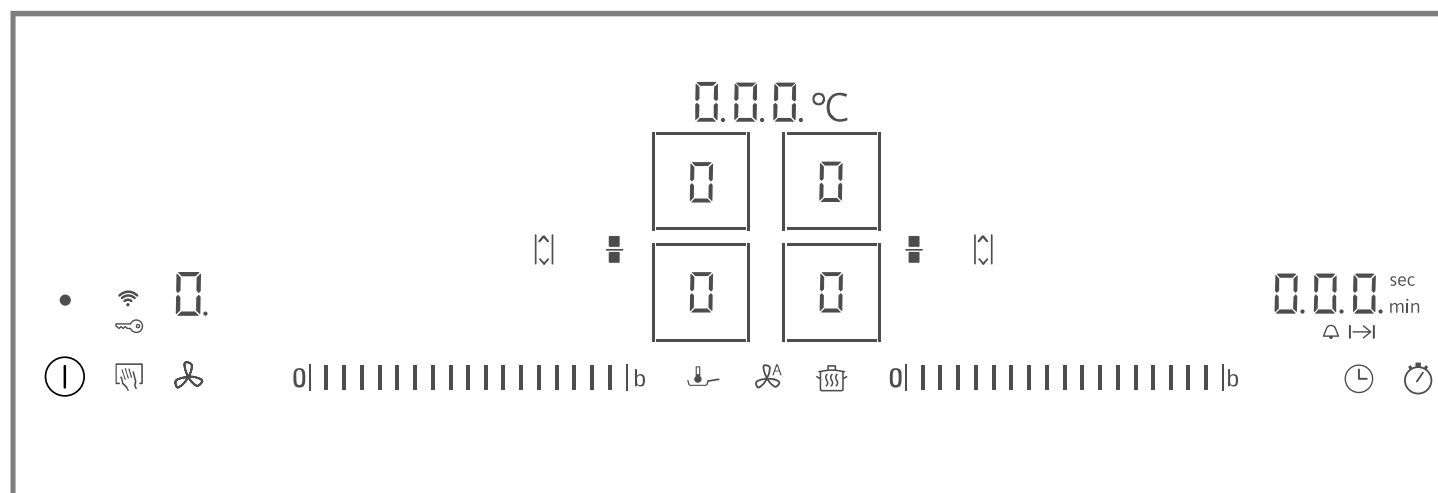
5.3 Spesialtilbehør

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

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

5.4 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
①	Hovedbryter

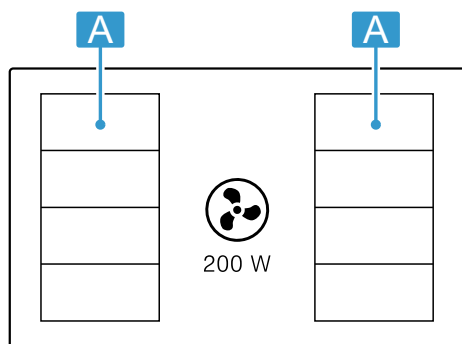
Sensor	Funksjon
□/□	Velge kokesone
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Innstillingsområde
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
⏏	powerMove Plus
🔒	Vaskebeskyttelse / Barnesikring
🔥	Varmholdingsfunksjon

Sensor	Funksjon
	fryingSensor
	Utkoblingstimer / Tidsur
	countUp function
	WLAN
	Sensor-avtrekksstyring
	Avtrekksstyring

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

5.5 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
	Effekttrinn 9 powerBoost 2 200 W 3 700 W
	Effekttrinn 9 powerBoost 3 300 W 3 700 W

5.6 Kokesone

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

Område	Kokesonetype
	Kokesone med én krets
	Flex-sone → "flexInduction", Side 11

5.7 Restvarmeindikator

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

Display	Betydning
	Kokesonen er glovarm.
	Kokesonen er varm.

6 Driftstyper

Ventilatoren kan brukes i utluftings- eller i sirkulasjonsmodus.

6.1 Utluftingsdrift

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



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

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

6.2 Sirkulasjonsdrift

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



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

7 Før første gangs bruk

Ta hensyn til følgende anbefalinger.

7.1 Forberede apparatet

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

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

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

7.2 Stille inn Home Connect

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

For å starte tilkoblingsinnstillingen trykker du på sensoren  og følger instruksene i kapittel → "Home Connect", Side 23. Du går ut av den opprinnelige innstillingen ved å trykke på en vilkårlig sensor.

7.3 Stille inn driftstype

Utlufting er forhåndsinnstilt når apparatet leveres. Hvis platetoppen er montert med luftavtrekk ut i det fri, må du konfigurere innstillingen  for denne modusen. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → "Grunninnstillingene", Side 21.

8 Grunnleggende betjening

8.1 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.

8.2 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.

8.3 Stille inn effekttrinn i kokesonene

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

1. Trykk på  til ønsket kokesone.
- ✓ Visningen  lyser kraftigere.

8.4 Tilberedningstips

- Når du varmer opp pureer, kremete supper og tykke sauser, må du røre om av og til.
- Still inn koketrinn 8–9 ved forvarming.
- Dersom du bruker lokk ved tilberedningen, må du skru ned koketrinnet så snart det kommer ut damp. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dampen.
- Sett et lokk på kokekaret etter at tilberedningen er avsluttet, og la det ligge på inntil du serverer retten.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning i trykkoker.

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.

- 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 7

Matlagingsstipps

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

	⏻	⌚ min
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-
Melk ¹	1.5 - 2.5	-
Wienerpølser ¹	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	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. bernaïse-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
Skelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3.5 - 4.5	7 - 20
Gryterett i trykkoker	4.5 - 5.5	-
Surring		
Rullestek	4 - 5	50 - 65

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.5

	⏻	⌚ min
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj ²	3 - 4	50 - 60
Surre/steke med lite fett¹		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfryst	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfryst	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)	4.5 - 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 dypfryst, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
Reker og krabber	7 - 8	4 - 10
Sautering av ferske grønnsaker og sopp	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker, stekes en etter en	6.5 - 7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5 - 4.5	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis¹		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfryst	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.5

9 Avtrekksstyring

Med avtrekksstyringen kan du styre det høyeffektive avtrekksystemet som er integrert i koketoppen.

9.1 Manuell avtrekksstyring

Du kan styre viftetrinnet manuelt.

Merk: Ved bruk av høye kokekar kan det ikke garanteres optimal avtrekkseffekt. Avsugseffekten kan forbedres ved at det settes på et lokk på skrå.

Aktivere manuell avtrekksstyring

1. Trykk på .

Ventilasjonen starter på det forhåndsinnstilte effekttrinnet.

2. Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene. Effekttrinnet som er stilt inn, lyser.
 3. Bekreft innstillingen ved å trykke på .
- ✓ Ventilasjonen er aktivert.

Endre eller deaktivere manuell avtrekksstyring

1. Trykk på .
2. Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet eller still inn .

9.2 Intensiv-viftetrinn

Ventilasjonen har to intensivtrinn. Når du aktiverer intensivtrinnene, går ventilasjonen på maksimal effekt i en kort periode.

Aktivere intensiv-viftetrinn

1. Trykk på .
2. Velg ønsket intensivtrinn:
 - **Intensivtrinn I:** Trykk på symbolet . Visningen  lyser. Trinnet er aktivert.
 - **Intensivtrinn II:** Trykk to ganger på symbolet . Visningen  lyser. Trinnet er aktivert.

Merk: Etter ca. 8 minutter går apparatet automatisk over på effekttrinn .

Endre eller deaktivere intensiv-viftetrinn

1. Trykk på .
2. Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet eller still inn .

9.3 Automatisk start av ventilasjon

Når du velger et effekttrinn for en kokesone, aktiveres automatisk start.

Koketoppen leveres som standard med sensorstyrt automatisk start. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel

→ "Grunninnstillingene", Side 21.

Automatisk start med sensorstyring

Luftkvalitetssensoren registrerer matosen automatisk og velger optimalt effekttrinn, og  lyser opp.

Automatisk start med effekttrinn

Ventilasjonen slår seg på på det effekttrinnet som tilsvarer effekttrinnet som er valgt for kokesonen.

9.4 Automatisk start med sensorstyring

Platetoppen har en luftkvalitetssensor som registrerer matos automatisk og slår på ventilasjonen.

Hvis automatisk start er deaktivert eller stilt inn etter koketrinn, kan du når som helst aktivere det manuelt med sensorstyringen.

Aktivere automatisk start med sensorstyring

- ▶ Trykk på . Visningen  lyser. Optimalt viftetrinn stilles inn automatisk ved hjelp av sensoren.
- ✓ Funksjonen er aktivert.

Deaktivere automatisk start med sensorstyring

- ▶ Trykk på . Displayet  slukkes.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

Merk: Hvordan du stiller inn følsomheten på sensoren, står i kapittel
→ "Grunninnstillingene", Side 21.

9.5 Etterutluftingsfunksjon for ventilasjon

Etterutluftingsfunksjonen sørger for at ventilasjonssystemet fortsetter å gå i noen minutter etter at platetoppen er slått av. Dermed fjernes den gjenværende matosen. Deretter slår ventilasjonssystemet seg av automatisk.

Platetoppen leveres som standard med etterutlufting med maksimal utkoblingstid. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel

→ "Grunninnstillingene", Side 21.

Aktivere etterutlufting

Etterutlufting er konfigurert i henhold til grunninnstillingen:

- med styringen til luftkvalitetssensoren. Symbolet  og  slukner.
- Med en maksimal utkoblingstid. Symbolet  lyser.

Merk: Etterutluftingen slår seg bare på når minst én kokesone har vært på i minst ett minutt.

Deaktivere etterutlufting

Manuelt

Ved å trykke på  deaktiverer du funksjonen.

Automatisk

Apparatet deaktiverer etterutluftingsfunksjonen når:

- etterutluftingen er fullført
- du slår på apparatet igjen
- Sensoren registrerer at luftkvaliteten er i orden.

10 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.

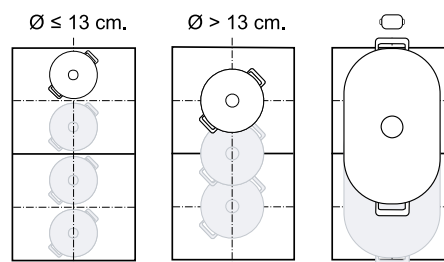
10.1 Plassering av kokekar

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

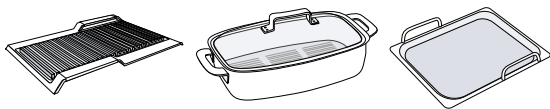
Som en sammenhengende kokesone

Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

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



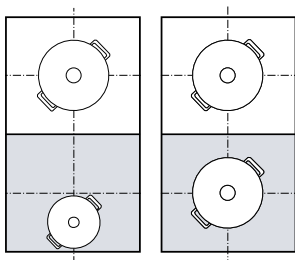
- Anbefalt, avlangt kokekar :



Som to adskilte kokesoner

Anbefalt for matlaging med to kokekar.

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



10.2 Slå på flexInduction

1. Sett kokekaret på kokesonen.
 2. Apparatet registrerer kokekaret og velger kokesonen.
- ✓ Alt etter kokekarets størrelse og posisjon vil kokesonene koble seg til eller fra hverandre automatisk.
 - ✓ Når flexInduction er koblet sammen, lyser .

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 21
- 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.

11 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 effekttrinns.

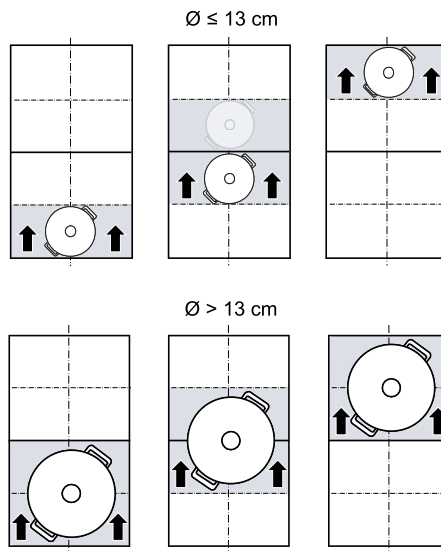
11.1 Plassering og forskyvning av kokekaret

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 kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du endrer verdiene. → Side 21



11.2 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.

11.3 Deaktivere powerMove Plus

- ▶ Trykk på .

- ✓  lyser svakere.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

12 Tidsfunksjoner

Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur
- countUp function

12.1 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.

Merknader

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

12.2 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 .

12.3 countUp function

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden aktivering.

Slå på countUp function

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

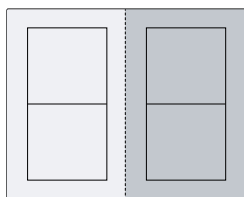
Slå av countUp function

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

13 powerBoost

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

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



13.1 Slå på powerBoost

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

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

13.2 Slå av powerBoost

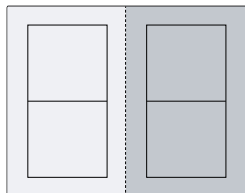
1. Velg kokesone.
2. Trykk på **b**. Visningen **b** slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn .
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

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

14 shortBoost

Med denne funksjonen varmer du raskere opp pannen enn med **9**.

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



14.1 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.

14.2 Slå på shortBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk to ganger på **b. b⁻** lyser.

✓ Funksjonen er slått på.

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

14.3 Slå av shortBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk på **b. b⁻** slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn **9**.

✓ Funksjonen er deaktivert.

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

15 Varmholdingsfunksjon

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

15.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

1. Trykk på **🔥**.
 2. Velg ønsket kokesone i løpet av de neste 10 sekundene.
- ✓ Funksjonen starter.

15.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

1. Trykk på **🔥**.
 2. Velg kokesone.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

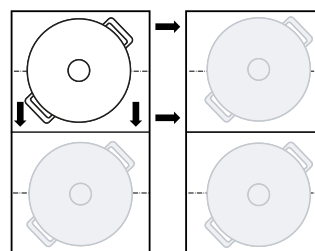
16 flexMotion

Med denne funksjonen kan du overføre koketrinn, innstilt tilberedningstid og valgt kokefunksjon fra en kokesone til en annen.

16.1 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 effekttrinnet og **🔥** vekselvis.

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

Merk: Hvis du setter et nytt kokekar på en annen kokesone før du har bekreftet innstillingene, kan du bruke denne funksjonen til begge kokekarene.

17 Matrett-assistent

Kokeassistenten sørger for enkel tilberedning og utmerkede resultater.

Når du har valgt ønsket temperatur, måler sensorene kontinuerlig temperatur i kokekaret og holder den konstant under tilberedningsprosessen.

Fordeler

- Når valgt temperatur er nådd, holdes den automatisk konstant, slik at du sparer strøm.
- Oljen blir ikke overopphetet, og maten koker ikke over.

17.1 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.

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

Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

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

Anbefalte kokekar

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

Kokekar	Anbefalt kokesone
Panne Ø 15 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 19 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 21 cm	Enkel kokesone
Teppanyaki 	Flex-sone
Grill 	Flex-sone

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

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

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 lydsignal 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.

Slå av fryingSensor

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

Anbefalinger for matlaging med fryingSensor

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

-  Stekepanne
-  Teppanyaki
-  Grillplate

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

	Kokekar	⌚	⌚ min
Speilegg		4	2-6
Eggerøre		2	4-9
Omelett		2	3-6
Arme riddere		3	4-8
Crêpes, blini, pannekaker, taco		5	1-3
Grønnsaker			
Stekte poteter		5	6-12
Pommes frites		4	15-25
Røstipoteter		5	2-4
Løk, stekt hvitløk		2	2-10
Løkringer		3	5-10
Squash, aubergine, paprika		2	4-12
Grønn asparges		3	4-15
Sopp		4	10-15
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

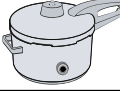
17.2 cookingSensor

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

For å kunne bruke disse funksjonene trenger du den trådløse kokesensoren til trådløs koking. Denne funksjonen kan brukes på vanlige kokekar på alle kokesoner med trådløs kokesensor.

Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

Trinn	Temperatur	Funksjoner	Kokekar
1	70 °C	Oppvarming og varmholding	
2	90 °C	Tilberedning	
3	100 °C	Oppkoking	
4	120 °C	Koking i trykkoker	
5	180 °C	Fritering	

Tips cookingSensor

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

Slå på cookingSensor

Forutsetning: Koble til den trådløse kokesensoren.

- Sett den trådløse kokesensoren på kokekaret.
- Sett et kokekar med nok væske på ønsket kokesone og legg på lokk.
- Trykk på midten av den trådløse kokesensoren. På kontrollpanelet lyser . Deretter velger du den kokesonen som kokekaret med den trådløse kokesensoren står på.
- Velg temperaturtrinn for matvaren som skal tilberedes.
 - ✓ Funksjonen er slått på.
 - ✓  blinker inntil vannet eller oljen har nådd riktig temperatur til å legge i maten. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slutter å blinke.
- Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. La lokket være på under tilberedningen.

Slå av cookingSensor

- Velg kokesone.
- Still inn  i innstillingsområdet.
 - ✓ Funksjonene er deaktivert.

Merk: Vent i 10 sekunder for å aktivere kokefunksjonen på nytt.

Anbefalinger for matlaging med cookingSensor

Tabellen nedenfor viser ideelt temperaturtrinn for et utvalg av retter. Temperatur 8 °C og tilberedningstid Ⓜ min avhenger av mengden, tilstanden og kvaliteten på matvarene.

Oppvarming og varmholding

	8 °C	Ⓜ min
Oppvarming av gulasj	70	10-20
Oppvarming av gløgg	70	5-15

Trekking

	8 °C	Ⓜ min
--	------	-------

Kjøtt

Pølser	90	10-20
--------	----	-------

Fisk

Dampet fisk	90	15-20
-------------	----	-------

Eggeretter

Posjerte egg	90	2-5
--------------	----	-----

Poteter

Potetballer	90	30-40
-------------	----	-------

Pasta og korn

Ris	90	25-35
Parboiled ris	90	25-35
Fullkornsriss	90	45-55
Ris, basmati, thailandsk	90	8-12
Villris	90	20-30
Polenta	90	3-8
Semulegrøt	90	5-10

Supper

Instant-produkter	90	10-15
-------------------	----	-------

Desserter

Risengrynsgrot	90	40-50
Havregrot	90	10-15
Sjokoladepudding	90	3-5

Andre

Melk	90	3-10
------	----	------

Oppkoking

	8 °C	Ⓜ min
--	------	-------

Kjøtt

Karbonader/kjøttkaker	100	20-30
Kylling	100	60-90
Kalv	100	60-90

Eggeretter

Kokte egg	100	5-10
-----------	-----	------

Grønnsaker og belgfrukter

Brokkoli	100	10-20
Blomkål	100	10-20
Rosenkål	100	30-40
Grønne bønner	100	15-30
Kikerter	100	60-90

	8 °C	Ⓜ min
Erter	100	15-20
Linser	100	45-60

Poteter

Gnocchi	100	3-6
Poteter, kokte	100	30-45
Søtpotet	100	30-45

Pasta og korn

Durumpasta	100	7-10
Fersk pasta	100	3-5
Fullkornspasta	100	7-10
Fylt durumpasta	100	15-20
Fersk pasta, fylt	100	5-8
Quinoa	100	10-12

Supper

Hjemmelagde buljonger	100	60-90
Instant supper	100	5-10

Desserter

Kompott	100	15-25
---------	-----	-------

Dypfrysede produkter

Grønne bønner	100	15-30
---------------	-----	-------

Koking i trykkoker

	8 °C	Ⓜ min
--	------	-------

Kjøtt

Kylling	120	15-25
Kalv	120	15-25

Grønnsaker og belgfrukter

Grønnsaker	120	3-6
Kikerter	120	25-35
Linser	120	10-20
Bønner	120	25-35

Poteter

Poteter	120	10-20
Søtpotet	120	10-20

Pasta og korn

Ris	120	6-8
Fullkornsriss	120	12-18

Supper

Hjemmelaget buljong	120	20-30
---------------------	-----	-------

Fritering i olje

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

	8 °C	Ⓜ min
--	------	-------

Kjøtt

Kylling i stykker	180	10-15
Karbonader/kjøttkaker	180	10-15

Fisk

Innbakt fisk, panert	180	10-15
----------------------	-----	-------

Grønnsaker og belgfrukter

Innbakte grønnsaker, panerte	180	4-8
------------------------------	-----	-----

	⌘ °C	⌚ min
Champignon, panert eller innbakt	180	4-8
Desserter		
Berlinerboller, donuts og smultringer	180	5-10
Dypfryste produkter		
Pommes frites	180	4-8

17.3 Trådløs kokesensor

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

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

Koble til den trådløse kokesensoren

Slik kobler du den trådløse kokesensoren til betjeningspanelet:

1. Velg grunninnstillingen **c 4**. Grunninnstillinger
→ *Side 21*
- ✓ - lyser.
2. Velg den kokesonen som visningen lyser for. Du hører et lydsignal.  blinker.
3. Trykk kort i midten av den trådløse kokesensoren i løpet av 30 sekunder.
 - Etter noen sekunder vises tilkoblingsstatus mellom kokesensoren og betjeningspanelet visuelt i displayet til kokesonen.

Resultat	
 Feilfri forbindelse	cookingSensor er tilgjengelig.
 Feil på tilkoblingen	Kommunikasjonsfeil ■ Gjenta tilkoblingsprosessen. Dersom resultatet fortsatt er i, må du melde fra til kundeservice.

Resultat	
 Feil på tilkoblingen	Kommunikasjonsfeil ■ Bluetooth-kommunikasjonsfeil. Gjenta tilkoblingsprosessen. ■ Du trykket ikke i midten av den trådløse kokesensoren innen 30 sekunder etter at du valgte kokesone. Gjenta tilkoblingsprosessen. ■ Batteriet til den trådløse kokesensoren er tomt. Bytt batteri, tilbakestill den trådløse kokesensoren, og utfør tilkoblingsprosessen på nytt.

Tilbakestill trådløs kokesensor

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

Still inn kokepunkt

Kokepunktet for vann avhenger av høyden over havet der du bor. Dersom vannet koker for svakt eller for sterkt, kan du stille inn kokepunktet. Gjør følgende: Velg grunninnstillingen **c 4**. Grunninnstillinger
→ *Side 21*

Høyde	Innstillingsverdi c 4
0 m	i
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3¹
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Over 1400 m	9
¹ Grunninnstilling	

Merk: Temperaturen på 3/100 °C er ikke tilstrekkelig til effektiv koking. For å få mer intensiv koking kan du velge et lavere trinn.

18 Trådløs kokesensor

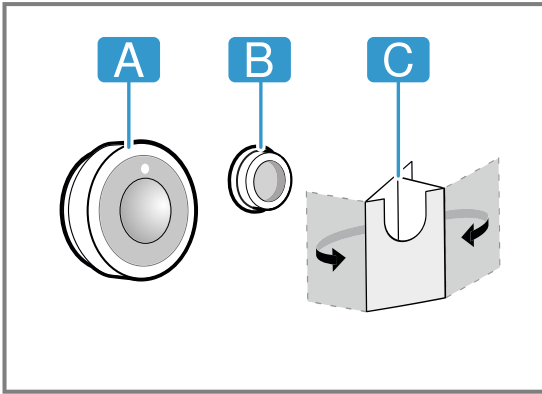
For å kunne bruke cookingSensor må du kjøpe en trådløs kokesensor.

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

18.1 Leveringsinnhold

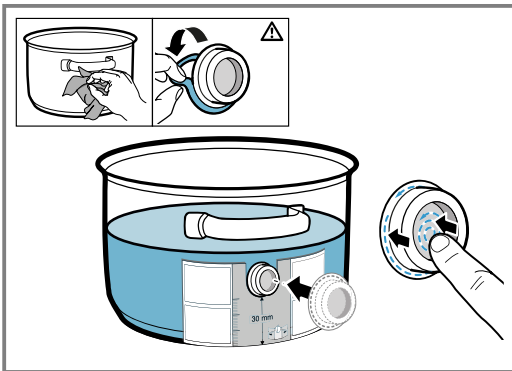
Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.

- **A** Trådløs kokesensor
- **B** Silikonfeste

■ **C** Sjablong**18.2 Lime på silikonfeste**

Silikonfestet fester kokesensoren til kokekaret. For påsetting på kokekar:

1. Limepunktet på kokekaret må være fettfritt. Rengjør kokekaret, tørk godt og rens limepunktet med f.eks. sprit.
2. Ta beskyttelsesfolien av silikonfestet. Lim silikonfestet i riktig høyde på utsiden av kokekaret ved hjelp av den medfølgende sjablongen.



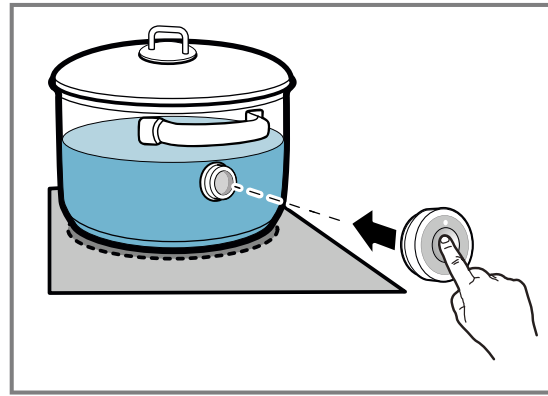
3. Trykk på hele overflaten og din indre delen av silikonfestet.
4. La limet tørke en times tid. Ikke bruk kokekaret eller vask det i løpet av denne tiden.

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

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

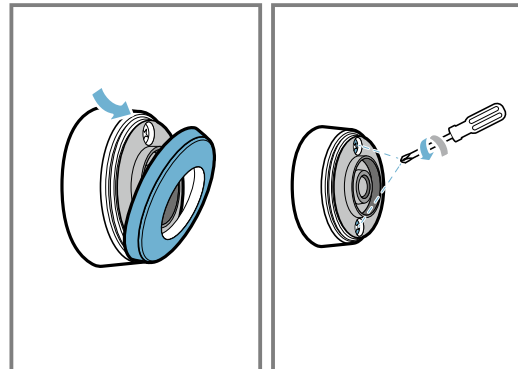
18.3 Sette på trådløs kokesensor

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

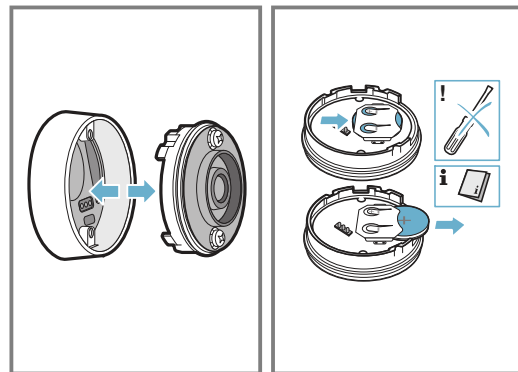
**18.4 Bytte batteri**

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

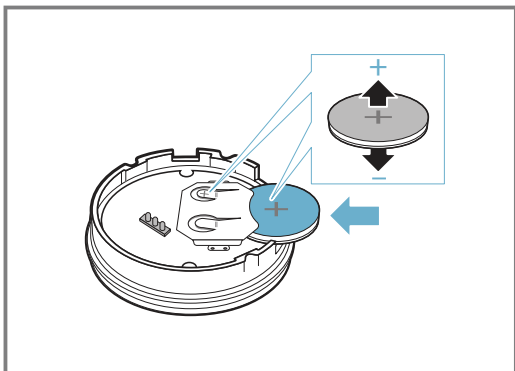
1. Trekk av silikondekselet fra underdelen av kokesensoren, og fjern de to skruene med en skrutrekker.



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

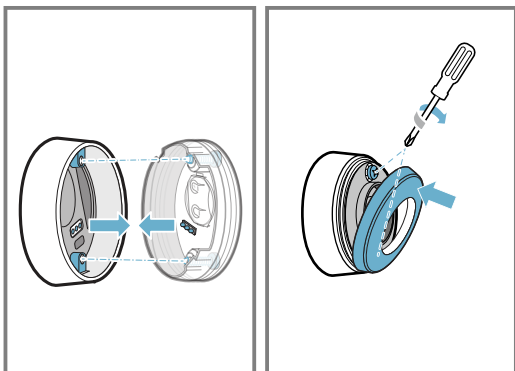


3. Sett inn et nytt batteri, og vær obs på batteripolene. Bruk bare kvalitetsbatterier av typen CR2032.



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

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



18.5 Rengjøring

Kokesensor

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

Silikonfeste

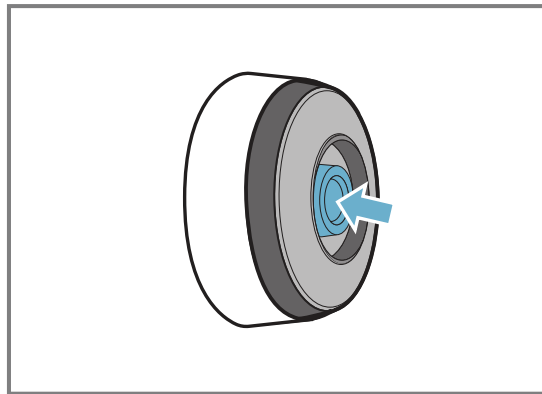
Rengjør og tørk festet før du setter på kokesensoren. Egnert for oppvaskmaskin.

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

Seglass på trådløs kokesensor

Hold seglasset rent og tørt. Gjør følgende:

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



Merknader

- Ikke bruk harde og ru gjenstander som børster eller skuresvamber og ikke bruk skuremidler når du skal rengjøre koketoppen.
- For å unngå smuss og riper på den trådløse kokesensoren bør du unngå å berøre den med fingrene.

18.6 Samsvarserklæring

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

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

19 Barnesikring

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

19.1 Slå på Barnesikring

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

1. Trykk på ①.
 2. Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Visningen  lyser i 10 sekunder.
 - ✓ Koketoppen er sperret.

19.2 Slå av Barnesikring

1. Trykk på ①.
 2. Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Sperren er opphevet.

19.3 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 21.

20 Vaskebeskyttelse

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

20.1 Slå på Vaskebeskyttelse

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

20.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

- ▶ Trykk på .
- ✓ Betjeningsfeltet låses opp.

21 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.

22 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

22.1 Oversikt over grunninnstillingene

Display	Innstilling	Verdi
1	Barnesikring	0 - Manuell. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Slått av.
2	Lydsignaler	0 - Bekreftelses- og feilsignal er slått av. 1 - Kun feilsignal er slått på. 2 - Kun bekreftelsessignal er slått på. 3 - Alle signaltoner er slått på ¹ .
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 strømnettet.	0 - Slått av. ¹ 1 - Slått på.
4	Velg innstilling i henhold til høyde over havet:	1-2 - Redusering 3 - Grunninnstilling 4-9 - Økning
5	Automatisk utkobling av kokesonene.	00 - koblet seg ut. ¹ 01-99 - Tid til automatisk utkobling.
6	Varighet for timerens sluttsignaltone	1 - 10 sekunder ¹ 2 - 30 sekunder 3 - 1 minutt
7	Effektbegrensning Gjør det ved behov mulig å begrense koketoppens totale effekt i samsvar med kravene i el-installasjonen. Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av koketoppens maksimale effekt. De nøyaktige opplysningene finner du på typeskiltet. Der-som funksjonen er aktivert og koketoppen når den innstilte effektgrensen, vises 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.

¹ Fabrikkinnstilling

Display	Innstilling	Verdi
	powerMove Plus Gjør det mulig å endre de forhåndsinnstilte effekttrinnene til de tre kokeområdene av den fleksible kokesonen. Velg en av de to kokesonene, still inn ønsket effekttrinn i innstillingsområdet og trykk på for å bekrefte det nye effekttrinnet og velg neste kokesone.	- forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokesone. - forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokesone. - forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokesone.
	Kokekar-test Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.	- Ikke egnet. - Ikke optimalt. - Egnet.
	flexInduction Endre innkoblingsmodus for FlexZone.	- Som to uavhengige kokesoner. - Som én sammenhengende kokesone. ¹
	Koble opp den trådløse kokesensoren til koketoppen.	- Feilfri forbindelse. - Feil på forbindelse på grunn av en overføringsfeil. - Feil på forbindelse på grunn av en feil i kokesensoren.
	Still inn sirkulasjon eller utlufting.	- Konfigurere sirkulasjon. ¹ - Konfigurere utlufting.
	Stille inn automatisk start	- Slått av. - Innkoblet: Automatisk modus med sensorstyring. ¹ - Slått på: Ventilasjonen starter på et effekttrinn som svarer til effekttrinnene for kokesonen.
	Still inn sensorfølsomhet for ventilasjonen.	- Laveste innstilling for sensorfølsomhet. - Middels innstilling for sensorfølsomhet. ¹ - Høyeste innstilling for sensorfølsomhet.
	Stille inn etterutlufting Hvis koketoppen brukes med utlufting, slås ventilasjonen på med effekttrinnet og går i ca. 6 minutter. Hvis koketoppen brukes med sirkulasjon, slås ventilasjonen på med effekttrinnet og går i ca. 30 minutter. Etterutluftingen slår seg av automatisk etter dette tidsrommet.	- Slått av. - Slått på: Automatikkfunksjon med sensorstyrt etterutlufting. - Slått på ¹ :
	Automatisk kokekarregistrering	- Velg ønsket kokesone manuelt. - Kokesonen registrerer størrelsen på og posisjonen for kokekaret og velger tilsvarende kokesone eller kokesoner. ¹
	Tilbakestill til fabrikkinnstillinger	- Individuelle innstillinger ¹ . - Fabrikkinnstillinger.

¹ Fabrikkinnstilling

22.2 Til grunninnstillingene

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

- Trykk på for å slå på platetoppen.
- Hold inne i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.

Produktinformasjon	Visning
Register fra teknisk kundeservice (TK)	
Produksjonsnummer	
Produksjonsnummer 1	
Produksjonsnummer 2	

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

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

22.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

- Trykk på .
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

23 Kokekar-test

Kvaliteten på kokekaret har stor innvirkning på varighe-
ten 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 21*

23.1 Utføre Kokekar-test

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

1. Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt
på den kokesonen som samsvarer best med størrel-
sen på kokekarbunnen. Dette skal gjøres ved rom-
temperatur.
2. Gå til grunninnstillinger og velg **1 2**.

3. Trykk på innstillingsområdet. I kokesonene blinker
visningen —.

✓ Testen pågår.

✓ Etter 10 sekunder vises resultatet i kokesonedis-
playet.

23.2 Kontrollere resultat

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

Resultat

 Kokekaret egner seg ikke for kokesonen og derfor
varmes det ikke opp.

 Kokekaret varmes opp saktere enn forventet, og
kokeprosessen forløper ikke optimalt.

 Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen
går som den skal.

Trykk i innstillingsområdet for å aktivere denne funksjo-
nen.

24 Effektbegrensning

Med denne funksjonen kan du stille inn koketoppens
totaleffekt.

Koketoppen er stilt inn fra fabrikk. Koketoppens
maksimale effekt står oppgitt på typeskiltet. Med denne
funksjonen kan du tilpasse konfigurasjonen etter
kravene i enhver el-installasjon.

For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler
koketoppen den tilgjengelige effekten automatisk og
behovsrettet på de kokesonene som er slått på.

Mens denne funksjonen er aktivert, kan det tidvis fore-
komme at effekten til hver kokesone synker under den
nominelle verdien. For å unngå at denne verdien over-
stiges, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten
automatisk og behovsrettet på de kokesonene som er
slått på —. Apparatet reguleres automatisk og velger
høyest mulig effektrinns.

I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan
du går frem → *Side 21*

25 Home Connect

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

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

Home Connect-appen leder deg gjennom hele registre-
ringsprosessen. Gjør innstillinger ved å følge anvisnin-
gene i Home Connect-appen.

Tips

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

Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisnin-
gen og sørg for at disse også følges dersom du
styrer apparatet via Home Connect-appen.
→ *"Sikkerhet", Side 2*
- Platetoppene er ikke beregnet på bruk uten tilsyn.
Følg med på kokekarene under tilberedning.

- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når
apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-
appen brukes til betjening.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet
maks. 2 W.

25.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

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

1. Last ned Home Connect-appen.



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



3. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

25.2 Oversikt over Home Connect-innstillingene

I grunninnstillingene for koketoppen kan du tilpasse innstillinger for Home Connect og nettverksinnstillinger.

Innstilling	Valg eller visning	Tilleggsinformasjon
H C 1	Nettverksforbindelse 0 – Ikke tilkoblet / koble fra nettverksforbindelsen 1 – Koble til automatisk 2 – Koble til manuelt 3 – Tilkoblet	Logg koketoppen på det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi) eller koble fra nettverksforbindelsen
H C 2	Tilkobling til app 0 – Ikke tilkoblet 1 – Opprett tilkobling	H C 2 vises kun når koketoppen er koblet på hjemmenettverket.
H C 3	Tilkobling til trådløst nettverk 0 – Trådløs modul slått av 1 – Trådløs modul slått på	Når trådløst nettverk er aktivert, kan du benytte Home Connect-funksjonene. H C 3 vises kun når koketoppen allerede har vært koblet på et nettverk.
H C 4	Innstilling via app 0 – Slått av 1 – Slått på ¹	Når H C 4 er slått av, er det kun driftsstatus for koketoppen som vises i Home Connect-appen.
H C 5	Programvareoppdatering 1 – Oppdatering er tilgjengelig og klar til installasjon 2 – Start installasjonen	H C 5 vises kun når det er en programvareoppdatering tilgjengelig.
H C 6	Styre fjerntilgang for kundeservice 0 – Ikke tillatt 1 – Tillatt	H C 6 vises kun når kundeservice forsøker å koble seg til koketoppen. Når tilgang er gitt, kan du til enhver tid trekke den tilbake igjen.
H C 7	Vise signalstyrke for trådløst nettverk 0 – Ikke koblet til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi) 1 – Signalstyrke 1 (dårlig) 2 – Signalstyrke 2 (middels) 3 – Signalstyrke 3 (god)	H C 7 vises kun når det er opprettet forbindelse til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi).
H C 8	Tilkobling til Home Connect-server 0 – Ikke tilkoblet 1 – Tilkoblet	H C 8 vises kun når det er opprettet forbindelse til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi).

¹ Fabrikkinnstilling

25.3 Programvareoppdatering

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

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om dette, og du kan starte programvareoppdateringen med appen.

Etter fullført nedlasting kan du starte installasjonen fra Home Connect-appen når du er tilkoblet ditt trådløse hjemmenettverk (Wi-Fi). Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

Merknader

- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. En programvareoppdatering kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.

- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

25.4 Fjerndiagnose

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

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

25.5 Personvern

Følg merknadene om personvern.

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

- Entydig identifisering av enheten (bestående av apparatkoder og MAC-adressen til den innebygde Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen).
- Aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

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

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

26 Rengjøring og pleie

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

26.1 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.

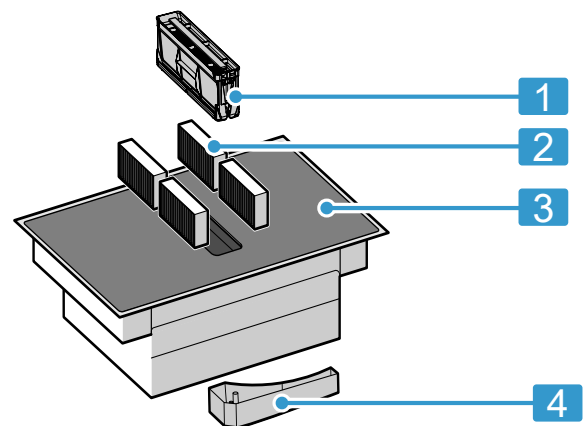
- ▶ Bruk aldri uegnede rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm. Det kan føre til merker på overflaten.

Uegnede rengjøringsmidler

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

26.2 Komponenter som skal rengjøres eller byttes ut

Følgende oversikt viser de apparatkomponentene som du enten skal skifte ut eller rengjøre.



1	Fettfilter
2	Luftfilter eller støyfilter
3	Glasskeramikk
4	Overløpsbeholder

26.3 Rengjøre platetoppen

Rengjør koketoppen hver gang den har vært i bruk, slik at rester av matvarer ikke brenner seg fast.

Forutsetning: Koketoppen må være kald. Ikke la kokeplaten avkjøles dersom det er sukkerflekker, risstivelse, plast eller aluminiumsfolie på den.

1. Fjern hardnakkert smuss med en glasskrape.
2. Rengjør koketoppen med et rensemiddel 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.

26.4 Rengjøring av platetoppammen

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

Merk: Ikke bruk glasskrape.

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

26.5 Bytte luftfilter eller støyfilter

Bytt ut luftfiltrene regelmessig. Skift ut støyfiltrene når de er skitne.

Merk: Luftfiltre og støyfiltre får du kjøpt hos en fagforhandler, hos kundeservice eller i nettbutikken.

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

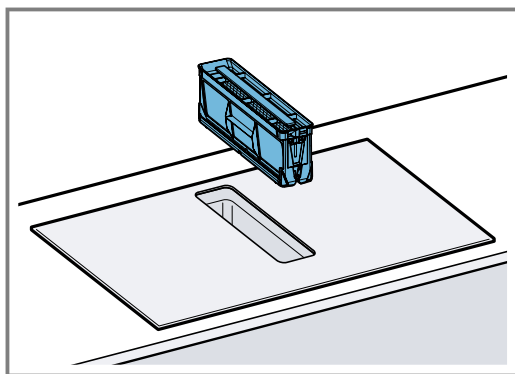
2. OBS!

Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under.

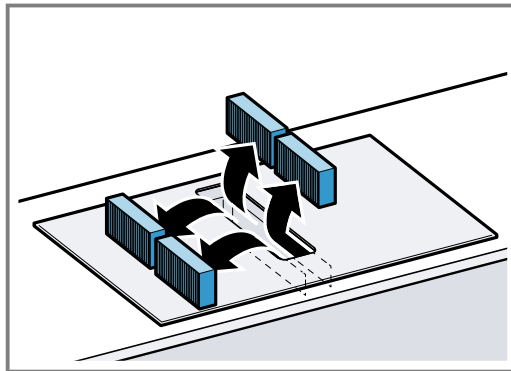
- Hold en hånd under fettfilteret.

Ta ut fettfilteret.

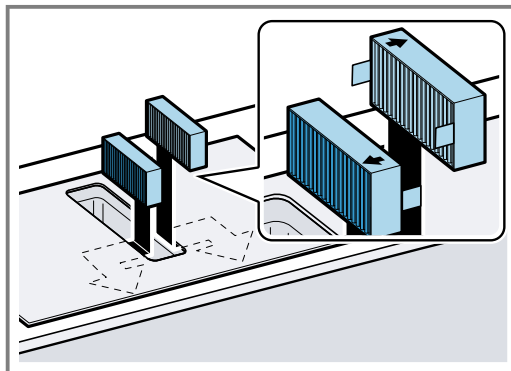
- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.



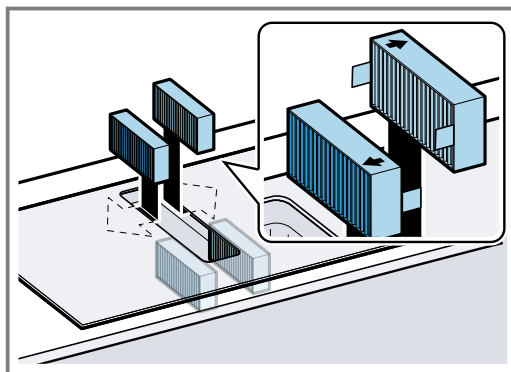
3. Ta ut de 4 luftfiltrene eller støyfiltrene og kast dem forskriftsmessig.



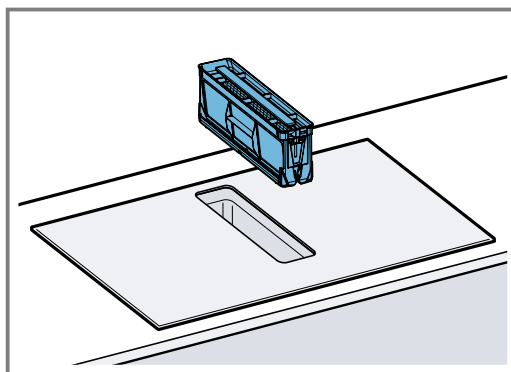
4. Sett inn de 2 luftfiltrene eller støyfiltrene på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



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



6. Sett inn fettfilteret.



Tilbakestille metningsindikator

Forutsetning: Etter at apparatet er slått av, lyser F.

1. Skift ut luftfiltrene. → Side 26

2. Hold  inne inntil du hører en signaltone.
- ✓ F slutter å lyse. Metningsindikatoren for luftfiltrene er tilbakestilt.

26.6 Rengjøring av fettfilteret

Fettfiltrene filtrerer ut fett fra matosen. Rengjør fettfilteret regelmessig slik at du er sikret at det fungerer optimalt.

ADVARSEL – Brannfare!

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

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

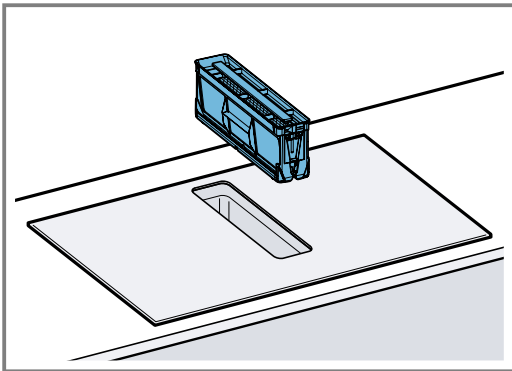
1. **OBS!**

Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under.

- ▶ Hold en hånd under fettfilteret.

Ta ut fettfilteret.

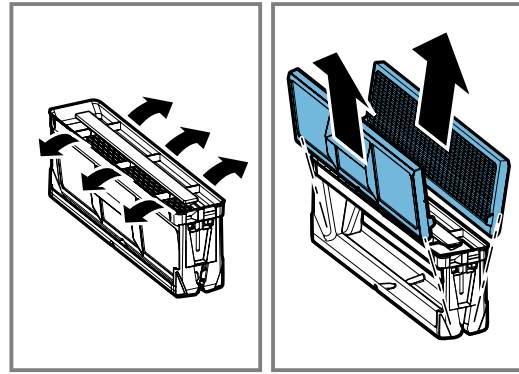
- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.



2. Rengjør fettfilteret.
 - → "Rengjøre fettfilter for hånd", Side 27
 - → "Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin", Side 27
3. Ta ut luftfiltrene eller støvfiltrene ved behov og rengjør apparatet på innsiden.
 - "Bytte luftfilter eller støvfilter", Side 26
4. Dersom det har kommet gjenstander inn i apparatet, må du fjerne disse gjenstandene og påse at veien til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
5. Tørk over innsiden av apparatet med såpevann og en oppvaskklut.
6. Etter rengjøring setter du inn det tørkede fettfilteret igjen.

Rengjøre fettfilter for hånd

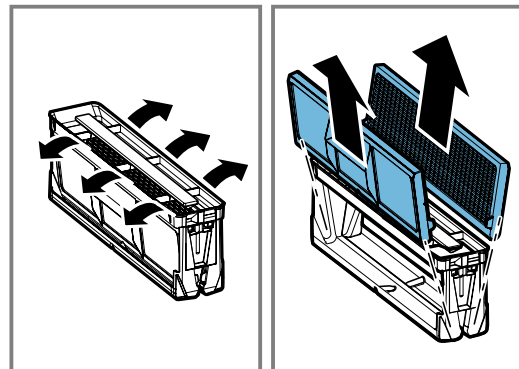
1. Ta fettfilteret fra hverandre.



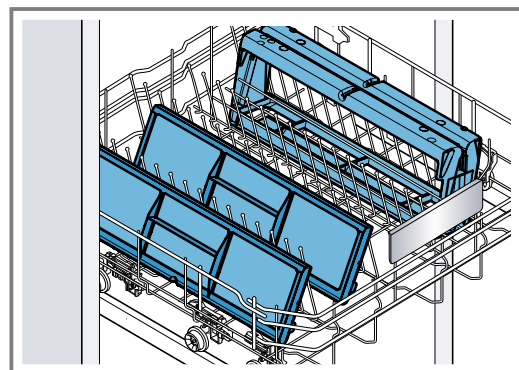
2. Bløtlegg fettfilteret i varmt såpevann.
3. Rengjør fettfilteret med en børste. Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive eller inneholder syre eller lut. På hardnakkert smuss kan du bruke et eget fettløsende middel. Du kan kjøpe det fettløsende middelet hos kundeservice, i nettbutikken vår eller hos en forhandler.
4. Skyll fettfilteret godt.
5. La vannet dryppe av fettfilteret.

Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin

1. Demonter fettfilteret for å oppnå et optimalt rengjøringsresultat.



2. Sett de enkelte komponentene til fettfilteret løst i oppvaskmaskinen uten at de kommer i klem.



Ikke vask svært skitne fettfiltre sammen med servise.

Ikke bruk aggressive eller etsende rengjøringsmidler.

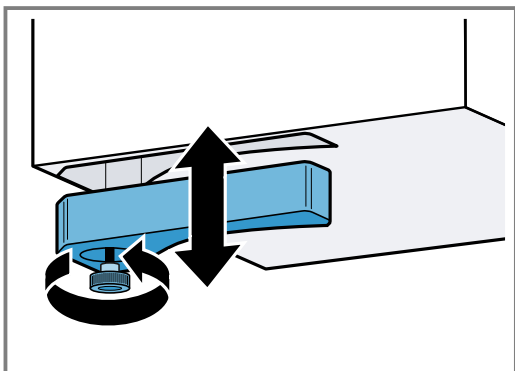
3. Start oppvaskmaskinen. Velg en temperaturinnstilling på maks. 70 °C.
4. La fettfilteret dryppe av.

26.7 Rengjøring av overløpsbeholder

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

Forutsetning: Apparatet er avkjølt, og restvareindikatoren har sluknet.

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



2. Tøm og skyll overløpsbeholderen.
3. Skru løs overløpsbeholderen og vask den uten skruen i oppvaskmaskin ved behov.
4. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.
5. Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. Ta ut fettfilteret når du skal gjøre dette. → Side 27

27 Spørsmål og svar

27.1 Bruk

Spørsmål	Svar
Hvorfor får jeg ikke slått på platetoppen, og hvorfor lyser symbolet for barnesikringen?	▪ Barnesikringen er aktivert. Du finner nærmere informasjon om denne funksjonen under → "<i>Barnesikring</i>", Side 20.
Hvorfor blinker lampene, og hvorfor hører jeg et lyd-signal?	▪ Rengjør betjeningspanelet for væske og matrester. Fjern alle gjenstander som kan dekke til betjeningspanelet. Nærmere informasjon om deaktivering av signaltonen finner du under → "<i>Grunninnstillingene</i>", Side 21.
Hvorfor får jeg ikke aktivert hjelpefunksjonene for tilberedning?	▪ Apparatets maksimale strømoptak er nådd, eller funksjonen PowerManager er aktivert. Slå av eller reduser koketrinnene for de aktive kokesonene. Du finner mer informasjon om denne funksjonen under → "<i>Effektbegrensning</i>", Side 23.
Ventilasjonen slår seg ikke på selv om automatisk start er aktivert.	▪ Aktiver ventilasjonen manuelt eller kontroller konfigurasjonen av automatisk start. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → "<i>Grunninnstillingene</i>", Side 21.
Ventilasjonen er for kraftig eller svak i sensorstyringsmodus.	▪ Sensorfølsomheten i ventilasjonen er ikke riktig konfigurert. Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → "<i>Grunninnstillingene</i>", Side 21.
Ventilasjonen fortsetter å gå selv om kokesonene er slått av.	▪ Slå av ventilasjonen manuelt. Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → "<i>Grunnleggende betjening</i>", Side 9.
Ventilasjonen slår seg på selv om apparatet er slått av.	▪ Innstillingen etterutlufting med sensorstyring er valgt. Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → "<i>Grunninnstillingene</i>", Side 21.
Luftinnsugningen er for svak.	▪ Påse at fettfilteret er rent. Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel → "<i>Rengjøring og pleie</i>", Side 25.

27.2 Lyder

Spørsmål	Svar
Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?	Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens koketoppen er i bruk. Disse lydene er vanlige og en del av induksjonsteknologien. De betyr ikke at noe er defekt.
Mulige lyder	Dyp during som ved en transformator: Oppstår ved koking på høyt koketrinn. Denne lyden forsvinner eller blir stillere når du setter ned koketrinnet. Stille piping: Er å høre når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når du fyller kokekaret med vann eller matvarer. Spraking: Oppstår ved kokekar som består av forskjellige materialer oppå hverandre eller når du bruker kokekar i forskjellig størrelse og i forskjellige materialer. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på. Høye pipetoner: Kan oppstå når du bruker to kokesoner samtidig på høyeste koketrinn. Disse pipetonene forsvinner eller blir svakere når du setter ned koketrinnet. Ventilatorstøy: Platetoppen er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at platetoppen er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

27.3 Kokekar

Spørsmål	Svar
Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?	Nærmere informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, finner du under → <i>"Egnet kokekar", Side 6.</i>
Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?	- Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på. Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på. - Kokekaret er for lite for valgt kokesone eller ikke egnet for induksjon. Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Du finner mer informasjon om dette under → <i>"flexInduction", Side 11</i> → <i>"Egnet kokekar", Side 6.</i>
Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok, selv om det er valgt et høyt effekttrinn?	Kokekaret er for lite for valgt kokesone eller ikke egnet for induksjon. Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Du finner mer informasjon om dette under → <i>"flexInduction", Side 11</i> → <i>"Egnet kokekar", Side 6.</i>

27.4 Rengjøring

Spørsmål	Svar
Hvordan kan jeg rengjøre platetoppen?	Optimale resultater oppnår du med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ikke bruk rengjøringsmidler, oppvaskmidler for oppvaskmaskin, konsentrater eller skurekluter. Du finner mer informasjon om dette under → <i>"Rengjøring og pleie", Side 25.</i>
Det er vann i skapet under platetoppen.	Kontroller om overløpsbeholderen er full. Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du under → <i>"Rengjøring og pleie", Side 25.</i>
Hvor ofte må jeg rengjøre overløpsbeholderen?	Rengjør overløpsbeholderen ofte. Mer informasjon om rengjøring av overløpsbeholderen finner du under → <i>"Rengjøring og pleie", Side 25.</i>
Hvor ofte må jeg rengjøre fettfilteret?	Rengjør fettfilteret regelmessig. Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel → <i>"Rengjøring og pleie", Side 25.</i>

28 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut med en spesiell strømkabel som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

28.1 Advarsler

Merknader

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

28.2 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.
F	Luftfilteret er mettet, eller metningsindikatoren lyser selv om du har skiftet filteret. ▶ Bytt filteret eller tilbakestill filtermetningsindikatoren. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → "Rengjøring og pleie", Side 25.
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 + effekttrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. ▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
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 slås ikke på. ▶ Avslutt feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. Du kan tilberede mat som vanlig uten å bruke flexMotion-funksjonen. Kontakt kundeservice.
F8	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. ▶ Individuell sikkerhetsutkobling har slått seg på. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av visningen, slik at du kan stille inn kokesonen.

Feil	Årsak og feilsøking
E8202	Kokesensoren er overopphetet, og kokesonen er blitt slått av. ► Vent til kokesensoren er tilstrekkelig avkjølt, og aktiver funksjonen på nytt.
E8203	Kokesensoren er overopphetet, og alle kokesoner er blitt slått av. ► Når kokesensoren ikke er i bruk, må du ta den av kokekaret og oppbevare den på god avstand fra kokesoner og varmekilder. Slå på kokesonene.
E8204	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. ► Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 19
E8205	Forbindelsen til kokesensoren er brutt. ► Slå av funksjonen og aktiver den igjen.
E8206	Kokesensoren er ødelagt/defekt. ► Kontakt teknisk kundeservice.
Visningen for den trådløse kokesensoren lyser ikke.	Den trådløse kokesensoren reagerer ikke og displayet lyser ikke. ► Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 19. ► Dersom problemet vedvarer, må du trykke på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til platetoppen på nytt. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Koble til den trådløse kokesensoren", Side 18. ► Meld fra til teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer.
Lyset i sensoren blinker to ganger.	Batteriet til kokesensoren er nesten tomt. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av utladet batteri. ► Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 19.
Lyset i sensoren blinker tre ganger.	Forbindelsen til kokesensoren er brutt. ► Trykk på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til platetoppen på nytt. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Koble til den trådløse kokesensoren", Side 18.
E 9000/E9010	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ► Kontakt strømleverandøren.
U400	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. ► Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblingsskjemaet.
d E	Demomodus er aktivert. ► Koble platetoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og koble til platetoppen igjen. Trykk på en vilkårlig sensor i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

28.3 Normale lyder fra apparatet

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

29 Avfallsbehandling

29.1 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.

29.2 Kaste oppladbare batterier / engangsbatterier

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

- Oppladbare batterier / engangsbatterier må avfallsbehandles miljøvennlig.



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

30 Samsvarserklæring

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

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



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

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

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

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

31 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.

31.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

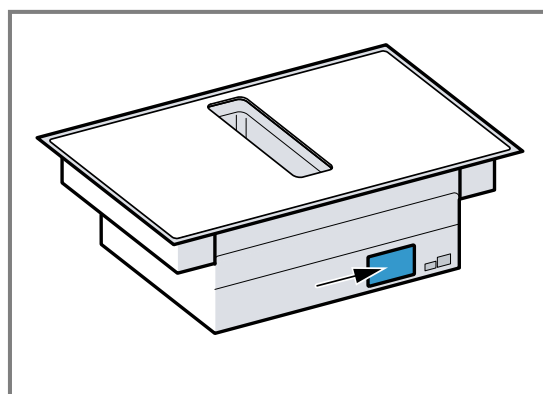
Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset

- foran på undersiden av platetoppen

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunninnstillinger → Side 21.



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

32 Testretter

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

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

32.1 Smelte overtrekkssjokolade

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

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

32.2 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

32.3 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

32.4 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

32.5 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

32.6 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

32.7 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

32.8 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

32.9 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

32.10 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 right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

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

Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG



9001685262 (020930)
no