

SIEMENS



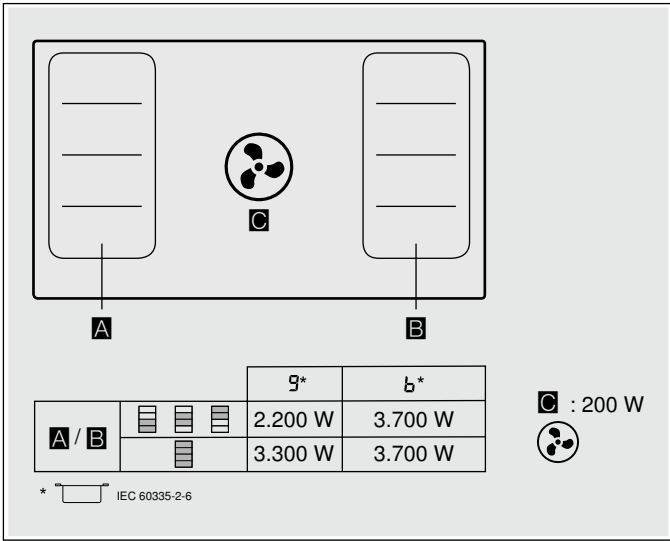
## Flex-induktionskogesektion med integreret ventilations-system

EX8..LX3.E

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

da Brugsanvisning

Register  
your  
product  
online



# Indholdsfortegnelse

	<b>Brugsbetingelser</b> .....	4		<b>ShortBoost funktion</b> .....	22
	<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....	5		Gode råd om anvendelsen .....	22
	<b>Årsager til skader</b> .....	7		Aktivere .....	22
	<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	8		Deaktivere .....	22
	Energibesparelse .....	8		<b>Varmholdningsfunktion</b> .....	22
	Miljøvenlig bortskaffelse .....	8		Aktivere .....	22
	<b>Madlavning med induktion</b> .....	8		Deaktivere .....	22
	Fordele ved madlavning med induktion .....	8		<b>Overføring af indstillinger</b> .....	23
	Kogegrej .....	8		Aktivere .....	23
	<b>Lær apparatet at kende</b> .....	10		<b>Kogeassistentfunktioner</b> .....	24
	Det nye apparat .....	10		Funktionstype kogeassistent .....	24
	Ekstra tilbehør .....	10		Egnede gryder og pander .....	25
	Betjenings panel .....	11		Sensorer og ekstra tilbehør .....	25
	Restvarmeindikator .....	12		Funktioner og kogetrin .....	25
	Kogesensor-funktion (option) .....	12		Anbefalede retter .....	28
	Funktioner .....	12		Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor .....	33
	<b>Før apparatet tages i brug første gang</b> .....	13		<b>Børnesikring</b> .....	35
	Første ibrugtagning .....	13		Aktivering/deaktivering af børnesikring .....	35
	<b>Betjening af maskinen</b> .....	13		Permanent børnesikring .....	35
	Tænde og slukke kogetoppen .....	13		<b>Aftørringssikring</b> .....	35
	Indstilling af kogezone .....	13		<b>Automatisk sikkerhedsafbrydelse</b> .....	35
	Aktivere / deaktivere ventilation .....	14		<b>Grundindstillinger</b> .....	36
	Intensivt trin .....	15		Sådan åbnes grundindstillingerne: .....	38
	Automatisk start .....	15		<b>Visning af energiforbrug</b> .....	38
	Automatisk drift med sensorstyring .....	15		<b>Test af gryder/pander</b> .....	39
	Efterløbsfunktion .....	15		<b>PowerManager</b> .....	39
	Gåde råd om tilberedning .....	15		<b>Rengøring</b> .....	40
	<b>Flex zone</b> .....	18		Rengøringsmidler .....	40
	Anbefalinger for brug af kogegrej .....	18		Komponenter, der skal rengøres .....	41
	Som en enkelt kogezone .....	18		Kogetoppramme (kun ved apparater med kogetoppramme) .....	41
	Som to uafhængige kogezoneer .....	18		Kogesektion .....	41
	<b>Move-funktion</b> .....	19		Ventilation .....	41
	Aktivere .....	19		Rense overløbsbeholder .....	44
	Deaktivere .....	19		Trådløs temperatursensor .....	44
	<b>Tidsfunktioner</b> .....	20			
	Programmere tilberedningstiden .....	20			
	Minuturet .....	21			
	Stopur-funktion .....	21			
	<b>PowerBoost-funktion</b> .....	21			
	Aktivere .....	21			
	Deaktivere .....	21			

	<b>Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) . . .</b>	<b>45</b>
	<b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..</b>	<b>47</b>
	<b>Kundeservice .....</b>	<b>49</b>
	E-nummer og FD-nummer .....	49
	<b>Prøveretter .....</b>	<b>50</b>

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) og Online-Shop: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og monteringsvejledningen samt apparats papirer til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet efter udtagning af emballagen. Hvis der er opstået skader under transporten, må du ikke tilslutte apparatet. Kontakt vores serviceafdeling med en skriftlig beskrivelse af skaderne, da du ellers mister retten til enhver form for erstatning.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Anvend ikke en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Anvend kun sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre, som er frigivet af os. Uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre kan medføre.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsigt af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsigt.

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

Ved anvendelse af kogefunktionerne skal den indstillede kogezone stemme overens med den kogezone, hvor gryden med temperatursensoren befinder sig.

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

## **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

Sikkerheden under brug er kun sikret, hvis emhætten er blevet monteret korrekt iht. monteringsvejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Der må ikke suges farlige eller eksplosive stoffer eller dampe ud.

Pas på, at der ikke kommer smådele eller væske ind i apparatet.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

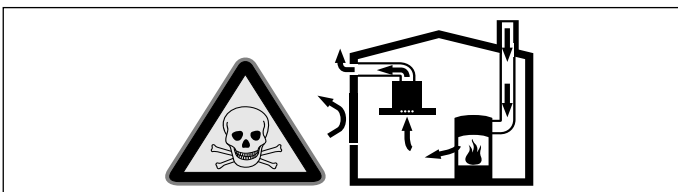
### **Advarsel – Fare for kvælning!**

Emballagemateriale er farligt for børn. Sørg for, at børn ikke leger med emballagemateriale.

### **Advarsel – Livsfare!**

Retursugning af forbrændingsgasser kan medføre forgiftning.

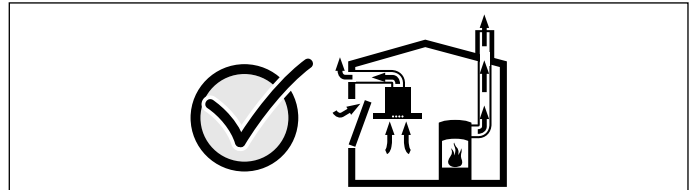
Sørg altid for tilstrækkelig lufttilførsel, når emhætten anvendes med aftræksfunktionen i samme rum som et ildsted, hvis lufttilførsel sker fra indeluften.



Ildsteder, hvis lufttilførsel sker fra indeluften, (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, vandvarmere) henter deres forbrændingsluft fra opstillingsrummet og fører røggassen ud gennem en røggaskanal (f.eks. skorsten) til det fri.

En tændt emhætte trækker indeluft ud af køkkenet og tilstødende rum. Hvis lufttilførslen er utilstrækkelig, opstår der et undertryk. Derved kan giftige gasser fra skorstenen eller aftrækskanalen blive suget tilbage og ind i beboelsesrummene.

- Derfor skal der altid være en tilstrækkelig stor lufttilførsel.
- En murkasse til lufttilførsel/aftræksluft alene sikrer ikke, at grænseværdien overholdes. Risikofri drift er kun mulig, når undertrykket i rummet, hvor ildstedet er opstillet, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette kan sikres ved, at den luft, der kræves til forbrændingen, kan strømme ind gennem åbninger, som ikke kan lukkes, f.eks. i døre, vinduer, igennem en murkasse til lufttilførsel/aftræksluft eller ved andre tekniske foranstaltninger.



Spørg under alle omstændigheder den ansvarshavende skorstensfejermester til råds. Vedkommende kan bedømme husets samlede ventilationssituation og forslå en passende ventilationsforanstaltning. Benyttes emhætten udelukkende i cirkulationsdrift, kan den benyttes uden indskrænkninger.

### **Advarsel – Brandfare!**

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Fedtaflejringer i fedtfilteret kan blive antændt. **Fedtfilteret skal renses mindst én gang om måneden.** Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Fedtaflejringerne i filtrene kan blive antændt. Rengør apparatet, som beskrevet. Overhold rengøringsintervallerne. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.

- Når ventilationen er tændt, kan fedtaflejringer i fedtfilteret blive antændt. Der må ikke arbejdes ved åben ild (f.eks. flambering) i nærheden af apparatet. Apparatet må kun installeres i nærheden af et ildsted til fast brændsel (f.eks. træ eller kul), hvis der forefindes en lukket, ikke aftagelig afdækning. Der må ikke kunne forekomme gnister.

#### **⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!**

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Filterdækslet af metal på kogesektionen bliver hurtigt meget varmt. Læg aldrig filterdækslet på kogesektionen. Placer ikke gryder eller andre varme genstande på filterdækslet.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Apparat bliver meget varmt under brugen. Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal apparatet køle af i mindst to timer, inden filterdækslet, metalfedtfilteret, beholderen, overløbsbeholderen eller apparatets afdækning fjernes.

#### **⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!**

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

#### **⚠ Advarsel – Elektromagnetiske farer!**

- Apparatet opfylder normerne for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med pacemaker eller insulinpumper bør dog ikke betjene apparatet. Det er ikke muligt at garantere, at 100 % af disse anordninger, der måtte findes på markedet, opfylder de gældende bestemmelser vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet og således ikke forårsager forstyrrelser, som kan påvirke deres funktion. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, såsom høreapparater, kan opleve et vist ubehag.
- Den trådløse temperatursensor er magnetisk. De magnetiske elementer kan beskadige elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Derfor bør personer, som har et elektronisk implantat, ikke lægge temperatursensoren i lommerne på beklædningen og sørge for at overholde en minimumafstand på 10 cm mellem temperatursensoren og en pacemaker eller et lignende medicinsk apparat.

**⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!**

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- Kogegrej og kogetop bliver meget varme. Stik aldrig hænderne ind over den varme kogetop og over varmt kogegrej.
- Den trådløse kogesensor er udstyret med et batteri, som kan blive beskadiget, hvis det udsættes for høje temperaturer. Tag kogesensoren af gryden, og opbevar den med god afstand til alle former for varmekilder.
- Temperatursensoren kan være meget varm, når den tages af gryden. Brug køkkenhandsker eller et viskestykke, når den tages af.
- Uegnede wok-pander kan medføre tilskadekomst. Anvend kun den wok-pande, der kan købes som ekstra tilbehør hos producenten.

**⚠ Advarsel – Fare for fejl!**

Denne kogesektion er udstyret med en ventilator på undersiden. Hvis der er placeret en skuffe under kogesektionen, må der ikke opbevares små eller spidse genstande i skuffen, og heller ikke papir eller viskestykker. Disse genstande kan blive suget op og beskadige ventilatoren eller forringe kølingen. Der skal minimum være en afstand på 2 cm mellem genstandene i skuffen og ventilatorens indgangsåbning.

**🔧 Årsager til skader****Pas på!**

- Fare for beskadigelse pga. hårde eller spidse genstande. Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen.
- Fare for beskadigelse, hvis gryder/pander koger tørre. Lad aldrig gryder/pander koge tørre.
- Fare for beskadigelse af varme gryder eller pander. Stil aldrig varme gryder eller pander på betjeningsfeltet, indikatorerne, kogesektionens ramme eller på filterdækslet.
- Fare for beskadigelse pga. aluminiumsfolie eller beholdere af kunststof. Læg aldrig aluminiumsfolie eller kunststofbeholderen på en varm kogesektion. Anvend ikke beskyttelsesfolier.
- Fare for beskadigelse. Fare for brud på filterdækslet. Tag filterdækslet af med forsigtighed. Pas på, at filterdækslet ikke falder på gulvet.
- Beskadigelse af overfladen, misfarvninger og pletter pga. uegnede rengøringsmidler. Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogesektioner af denne type.
- Beskadigelse af overfladen og misfarvninger pga. afslidning fra gryde-/pandebunde. Skub ikke gryder og pander hen over kogesektionen, men løft dem, når de flyttes.
- Beskadigelse af overfladen og pletter pga. fastbrændte madrester. Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
- Beskadigelse af overfladen pga. salt, sukker eller sand. Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
- Beskadigelse af overfladen pga. ru gryder/pander. Kontroller gryder og pander, inden de anvendes.
- Beskadigelse af overfladen eller såkaldte muslingebrud pga. sukker eller meget sukkerholdige retter. Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

## Miljøbeskyttelse

I dette kapitel findes oplysninger om energibesparelse og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

### Energibesparelse

- Læg altid et passende låg på gryder. Madlavning uden låg forbruger betydeligt mere energi. Brug et glaslåg, så man kan se indholdet i gryden uden at tage låget af.
- Brug gryder og pander med plan bund. En ujævn bund forøger energiforbruget.
- Gryde- og pandebundens diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Bemærk: Producenterne angiver ofte den øvre diameter på gryder, som ofte er større end grydebundens diameter.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Skru ned til et lavere kogetrin i god tid. Sådan spares der energi.
- Sørg for tilstrækkelig god lufttilførsel under madlavningen, så ventilationen kan arbejde effektivt og med så ringe driftsstøj som muligt.
- Tilpas ventilationstrinnet efter intensiteten af dampen fra madlavningen. Brug kun det intensive trin, når det er nødvendigt. Et lavere ventilationstrin betyder et lavere energiforbrug.
- Vælg i god tid et højere ventilationstrin ved intensiv dampudvikling fra madlavningen. Hvis dampen fra madlavningen allerede har fordelt sig ud i køkkenet, er det nødvendigt at lade ventilationen være i drift i længere tid.
- Sluk for apparatet, når der ikke længere er brug for det.
- Udskift hhv. rens filtrene med de foreskrevne intervaller for at forøge ventilationens effektivitet og for at forhindre brandfare.

### Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

## Madlavning med induktion

### Fordele ved madlavning med induktion

Madlavning med induktion adskiller sig markant fra almindelige madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en hel række fordele:

- Tidsbesparelser ved kogning og stegning.
- Energibesparelse.
- Lettere pleje og rengøring. Overkogte retter brænder ikke så hurtigt fast.
- Kontrol af varmen og større sikkerhed: Kogetoppen forøger eller reducerer varmetilførslen umiddelbart efter betjeningen. Kogetoppen afbryder straks varmetilførslen, hvis gryden eller panden tages af kogezone, uden at der forinden blev slukket for den.

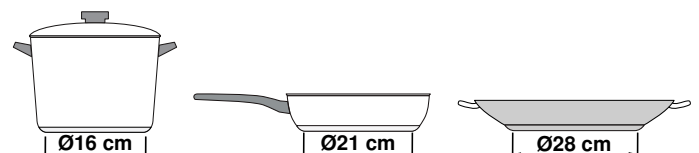
### Kogegrej

Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander til madlavning med induktion, f.eks.:

- Gryder og pander af rustfrit stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegne specialgryder og -pander af rustfrit stål.

Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion i kapitlet → "Test af gryder og pander".

For at opnå et godt resultat skal det ferromagnetiske område på grydebunden have samme størrelse som kogezone. Prøv igen med en mindre kogezone, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på en kogezone.



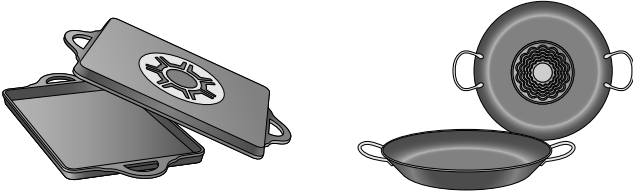
Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnede til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone" på side 18.



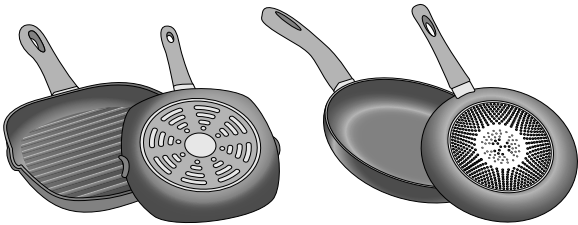


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- Hvis grydens eller pandens bund kun er delvist ferromagnetisk, bliver det ferromagnetiske område meget varmt. Det kan medføre, at varmen ikke bliver fordelt jævnt. Det område, der ikke er ferromagnetisk, opnår muligvis en for lav temperatur, som er uegnet til madlavning.



- Hvis grydens eller pandens bund også indeholder aluminium, er det ferromagnetiske område også forringet. Det kan ske, at en sådan gryde eller pande ikke bliver ordentlig varm eller eventuelt slet ikke bliver registreret.



### Uegnet kogegrej

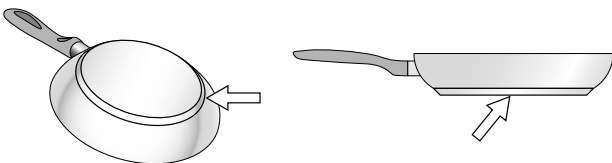
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

- normalt tyndt stål
- glas
- ler
- kobber
- aluminium

### Egenskaber for gryde-/pandebund

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Anvend gryder og pander af materialer, som fordeler varmen jævnt, f.eks. gryder med "sandwich-bund" af rustfrit stål, for på den måde kan der spares både tid og energi.

Anvend gryder og pander med flad bund, ujævne bunde forringet varmetilførslen.



### Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegrej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegrejet ikke er egnet i relation til materiale eller størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegrej i feltet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

### Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegrej, og brug ikke kogegrej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegrej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen "automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagere på høje temperaturer. Kogegrejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade. I så fald skal du ikke røre ved kogegrejet, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.

### Registrering af gryder og pander

Alle kogezonerne har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.

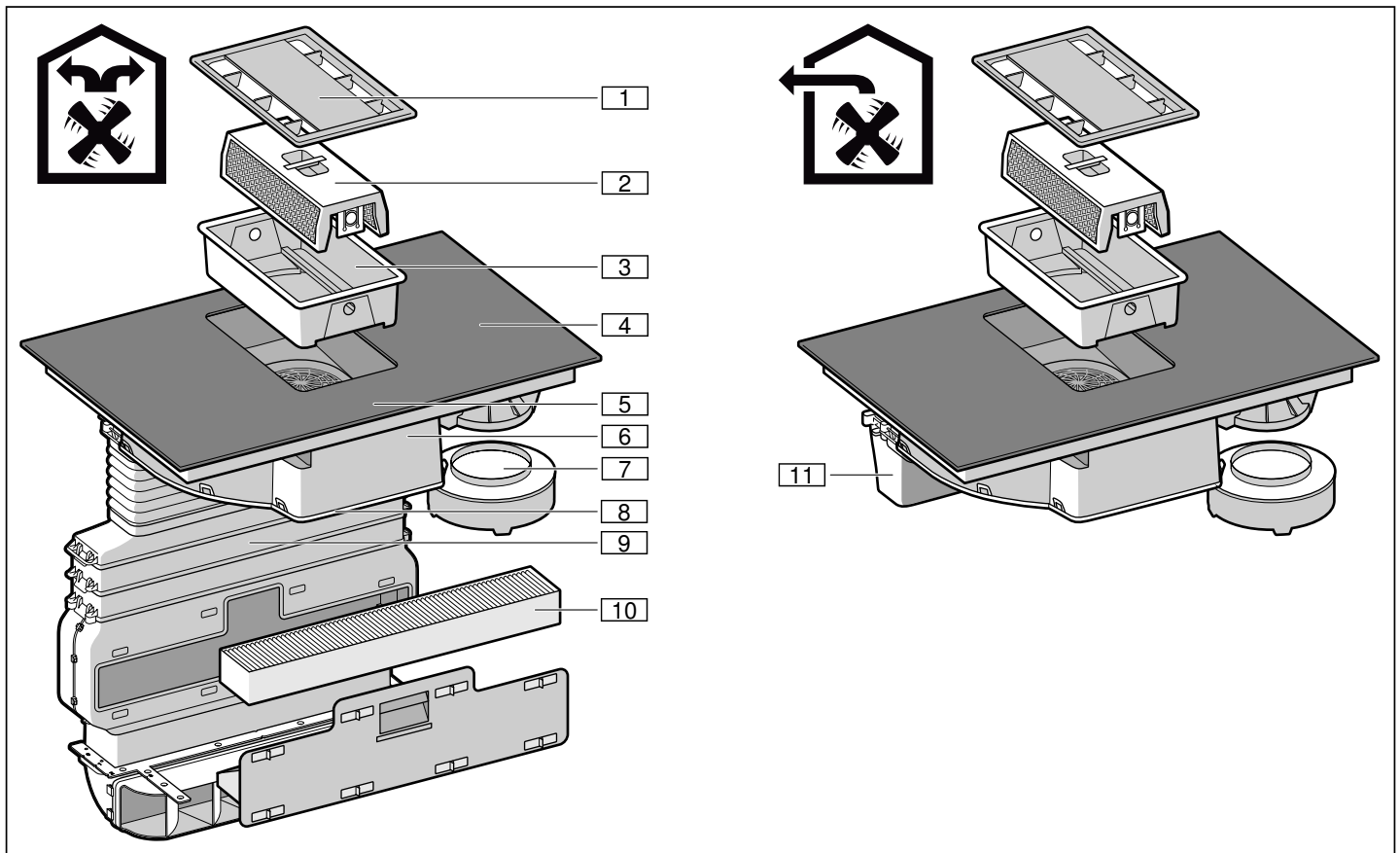
## Lær apparatet at kende

Der findes oplysninger om kogezonernes størrelser og effekter i → Side 2

**Bemærk:** . Alt efter apparattype kan der være afvigelser i farve og andre detaljer.

I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningslementer. Derudover bliver apparatets forskellige funktioner beskrevet.

### Det nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Filterdæksel
2	Metalfedtfilter
3	Beholder
4	Kogetop
5	Betjeningsfelt
6	Ventilator kabinet
7	Overløbsbeholder
8	Kabinetsafdækning
9	Rørføring*
10	Aktivt kulfilter*
11	Aftræksrør**
*kun ved recirkulationsdrift	
**kun ved drift med aftræk	

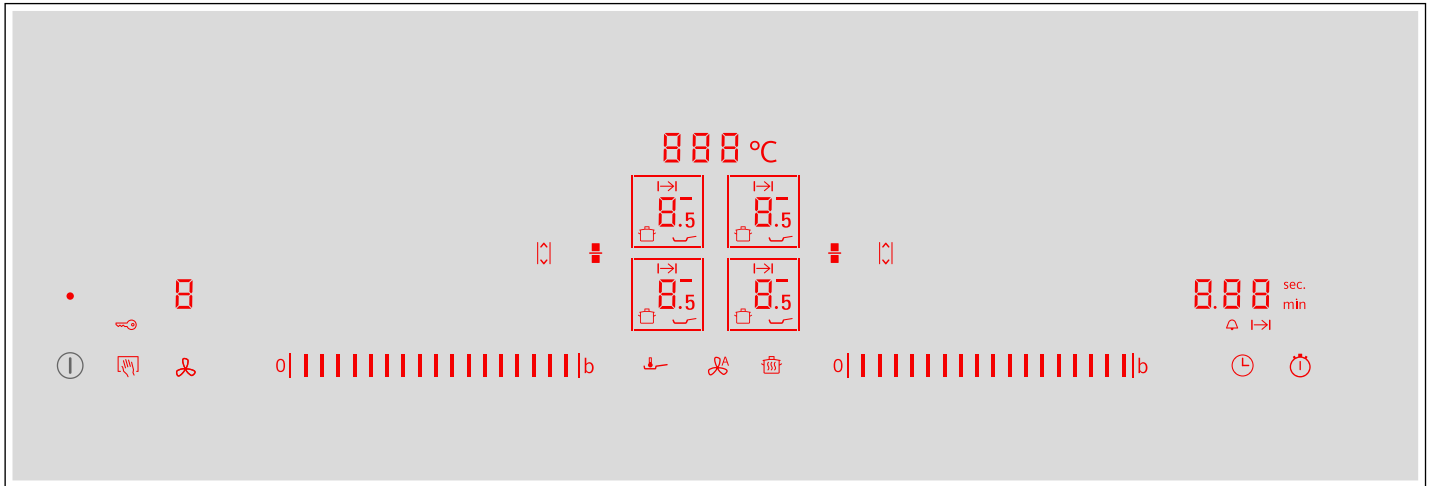
### Ekstra tilbehør

Aftræks-sæt	HZ381400
Recirkulations-sæt	HZ381500
Aktivt kulfilter	HZ381700

### Egnede gryder og pander

Der findes pander, som er optimalt egnet til brug med stegesensor-funktionen. De kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv altid det pågældende referencenummer.

Pande med en diameter på 15 cm	HZ390210
Pande med en diameter på 19 cm	HZ390220
Pande med en diameter på 21 cm	HZ390230
Teppan Yaki. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.	HZ390512
Grillplade. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.	HZ390522

**Betjenings panel**

Betjeningsfelter	
	Tænd/sluk af apparat
	Aktivering af låsning af betjeningsfelt ved rengøring og børnesikring
	Skift mellem indstillingsområde for kogesektion og ventilation / nulstilling af udskiftningsindikatorer
	Valg af kogezone
	Indstilling af kogetrin / indstilling af ventilationstrin 1-9 i venstre indstillingsområde
	Aktivering af PowerBoost- og ShortBoost-funktion for kogetrin / intensivt trin til ventilation
	Aktivering af stegesensor
	Aktivering af automatisk drift for ventilation
	Aktivering af varmholdningsfunktion
	Programmering af tilberedningstid og minatur
	Aktivering af stop-/æggeur funktion
	Aktivering af Move-funktion
	Aktivering af fleksibel kogezone

Indikatorer	
	Driftstilstand
	Kogetrin / ventilationstrin
	Restvarme
	PowerBoost-funktion / intensivt trin for ventilation
	ShortBoost-funktion
	Varmholdningsfunktion
	Stegesensor
	Kogefunktioner
	Temperatur, kogefunktioner
	Børnesikring
	Timer-funktion
	Indstilling af tilberedningstid
	Minatur
	Overførsel af indstillinger
	Timer-indikatorer
	Automatisk drift for ventilation
	Rensningsindikator, metalfedtfiler
	Udskiftningsindikator, aktivt kulfilter

**Betjeningsfelter**

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

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

**Anvisninger**

- Betjeningsfladernes symboler lyser afhængigt af deres tilgængelighed. Kogezonernes indikatorer eller de valgte funktioner lyser kraftigere.
- Sørg altid for, at betjeningsfeltet er rent og tørt. Fugt kan forringe funktionen.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overophedet.

## Restvarmeindikator

Kogetoppen er forsynet med en restvarmeindikator for hver kogezone. Den viser, når en kogezone stadigvæk er varm. Rør ikke ved kogezone, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

- Indikator **H**: høj temperatur
- Indikator **h**: lav temperatur

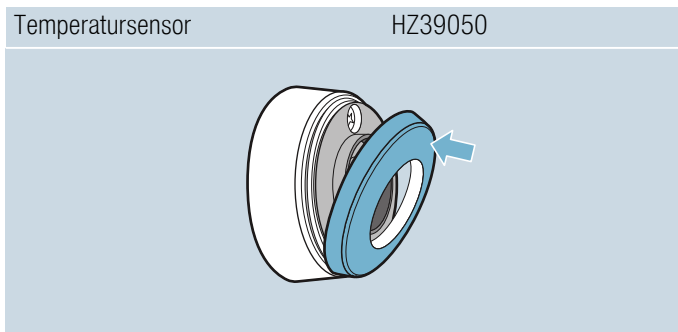
Hvis gryden eller panden tages af kogezone under madlavningen, blinker restvarmeindikatoren og det valgte kogetrin skiftevis.

Når der er slukket for kogezone, lyser restvarmeindikatoren vedvarende.

Restvarmeindikatoren lyser også, når kogetoppen er slukket, så længe kogezone er varm.

## Kogesensor-funktion (option)

Afhængigt af den pågældende apparatversion er temperatursensoren vedlagt som tilbehør eller kan bestilles som ekstra tilbehør med følgende artikel-nr.



## Funktioner

Denne emhætte kan bruges til ventilations- eller cirkulationsdrift.

### Drift med aftræksfunktion



Aftræksluften renses i fedtfiltret og ledes ud i det fri gennem et rørsystem.

**Bemærk:** Aftræksluften må ikke ledes ud i en røg- eller røggasskorsten, der er i brug, eller i en skakt, der benyttes til udluftning af rum, hvor der findes ildsteder.

- Hvis aftræksluften skal ledes bort gennem en røg- eller røggasskorsten, som ikke mere er i brug, skal dette godkendes af den ansvarshavende skorstensfejer.
- Hvis aftræksluften ledes ud gennem en ydervæg, skal der anvendes en teleskop-murkasse.

### Cirkulationsdrift



Den opsugede luft renses i fedtfiltrene og et aktivfilter og ledes tilbage i køkkenet igen.

**Bemærk:** Der skal være monteret et aktivfilter for at binde køkkendunsten i forbindelse med cirkulationsdrift. De forskellige muligheder at bruge emhætten på i cirkulationsdrift er forklaret i brochuren. Du kan også kontakte faghandlen. Det nødvendige tilbehør fås i faghandlen, hos kundeservice eller i online-shoppen.

## Før apparatet tages i brug første gang

Gør følgende, inden apparatet bruges første gang:





Rengør apparatet og tilbehørsdelene grundigt.

Inden det nye apparat kan benyttes, skal der foretages nogle indstillinger.

### Første ibrugtagning

**Bemærk:** Ved leveringen er apparatet indstillet til recirkulationsdrift.

Mulige indstillinger:

- Ved recirkulationsdrift er værdien  (fabriksindstilling) indstillet ved indikatoren  17.
- Ved drift med aftræk er værdien  indstillet ved indikatoren  17.

Omstille apparatet til drift med aftræk, se → "Grundindstillinger" på side 36.

## Betjening af maskinen

I dette kapitel beskrives, hvordan kogezoneerne indstilles. I tabellen vises kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

### Advarsel – Fare for forbrænding!


Filterdækslet af metal på kogesektionen bliver hurtigt meget varmt. Læg aldrig filterdækslet på kogesektionen. Placer ikke gryder eller andre varme genstande på filterdækslet.


**Bemærk:** Tænd for ventilationen, når madlavningen påbegyndes, og sluk den først igen et par minutter efter madlavningens afslutning. På denne måde fjernes emmen fra madlavningen mest effektivt.

**Bemærk:** Brug aldrig apparatet uden beholder, metalfedtfilter og filterdæksel.

### Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

For at tænde: Berør symbolet . Der lyder et signal. Symbolerne for kogezoneerne samt de aktuelt tilgængelige funktioner tændes. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet , til indikatorerne slukkes. Restvarmeindikatoren lyser, til kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

### Anvisninger


- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoneer har været slukket i mere end 30 sekunder, og ventilationen er slukket.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogesektionen er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.

### Indstilling af kogezone

Det ønskede kogetrin indstilles i indstillingsområdet.

Kogetrin 1 = laveste trin.

Kogetrin 9 = højeste trin.

Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er markeret med  5.




### Anvisninger

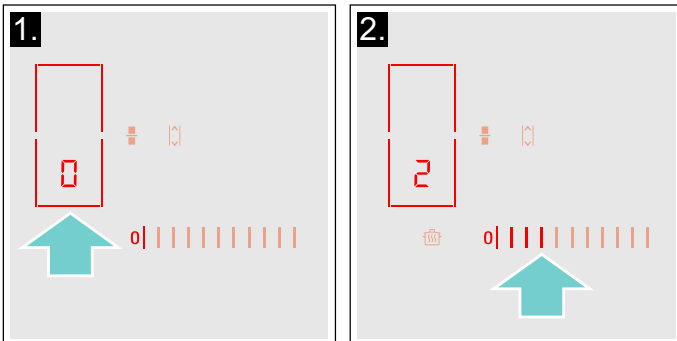
- For at beskytte sårbare dele i apparatet mod overophedning eller elektrisk overbelastning kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.
- For at undgå støjudvikling fra apparatet kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.

**Bemærk:** De venstre kogezoneer bliver indstillet i det venstre indstillingsområde og de højre kogezoneer i det højre indstillingsområde.

## Vælg kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet  og  for den ønskede kogezone. Indikatoren  lyser kraftigere.
2. Bevæg fingeren hen over det pågældende indstillingsområde, indtil det ønskede kogetrin lyser.



Kogetrinnet er indstillet.

## Ændring af kogetrin

vælg kogefelt, og indstil det ønskede styrketrin i programmeringsområdet.

## Afbryd kogefeltet

Vælg kogefelt, og indstil til  i programmeringsområdet. Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

### Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis det er placeret kogegrej på kogefeltet, før der tændes for pladen, registreres dette inden for 20 sekunder, efter at hovedafbryderen er tændt, og kogefeltet vælges automatisk. Når kogegrejet er registreret, skal du vælge indstilling for pladen inden for de næste 20 sekunder. Hvis ikke afbrydes kogefeltet.
- Ventilationen skal slukkes separat. → "Deaktivere ventilation" på side 14

## Aktivere / deaktivere ventilation

**Bemærk:** Tilpas altid effektrinnet til de aktuelle forhold. Vælg et højt effektrin ved udvikling af meget em fra madlavningen.



**Bemærk:** Hvis metalfedtfilteret ikke er monteret, kan ventilationen ikke startes. Sæt metalfedtfilteret på plads. Kogetoppens funktioner kan også anvendes uden metalfedtfilter. → "Rengøring" på side 40

**Bemærk:** Ventilationsåbningerne må ikke blokeres af genstande. Stil ikke genstande på filterdækslet. I modsat flad bliver ventilationens effekt forringet.



**Bemærk:** Ved høje gryder kan det ikke garanteres, at udsugningen fungerer optimalt. Udsugningen kan forbedres med et låg, der lægges skævt på.

**Bemærk:** Når ventilationen er aktiveret, er det højre indstillingsområde er ikke længere tilgængeligt. Effektrinnet for ventilationen kan ændres i det venstre indstillingsområde.

## Aktivere ventilation

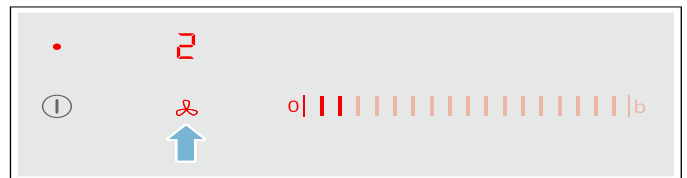
**Bemærk:** Hvis symbolerne  og  ikke er tilgængelige, skal metalfedtfilteret sættes korrekt på plads.


Symbolerne  og  er tilgængelige. Ventilationen kan startes.

1. Berør symbolet . Ventilationen starter på effektrin . Det indstillede effektrin vises i displayfeltet og i det venstre indstillingsområde. Det højre indstillingsområde er ikke tilgængeligt.


### Anvisninger




- Under indstilling af effektrin for ventilationen kan kogetrinnene ikke ændres.
  - I et tidsrum på nogle sekunder kan der vælges et effektrin for ventilationen. Derefter kan indstillingsområdet igen bruges til indstilling af kogetrin.
2. Vælg det ønskede effektrin i indstillingsområdet. Det indstillede effektrin vises i det venstre indstillingsområde.



3. For at indstille et andet effektrin skal symbolet  berøres, og det ønskede effektrin vælges i indstillingsområdet. Det indstillede effektrin vises i det venstre indstillingsområde.

## Deaktivere ventilation

Berør symbolet , hvis apparatet skal slukkes. Gør følgende, hvis det kun er ventilationen, der skal slukkes:



1. Berør symbolet .
2. Vælg symbolet  i indstillingsområdet.
3. Berør symbolet  for at skifte til kogesektionens indstillingsområde.



**Bemærk:** Afhængigt af de valgte indstillinger starter efterløbet, når der er blevet slukket for apparatet.

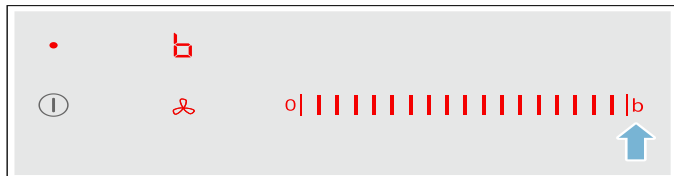
## Intensivt trin


Aktiver det intensive trin ved madlavning med kraftig lugt- eller dampudvikling. Her arbejder ventilationen ved maksimal effekt i kort tid. Efter kort tid skifter den automatisk ned til et lavere trin.

### Tænde

1. Berør symbolet .
2. Berør symbolet .



Symbolet  og symbolerne for det venstre indstillingsområde lyser. I displayfeltet vises . Det intensive trin er aktiveret.



**Bemærk:** Efter 8 minutter skifter apparatet automatisk ned til effektrin .

**Bemærk:** Efter nogle sekunder bliver indstillingsområdet for kogetrin vist igen.

### Slukke

1. Berør symbolet .
2. Lad indenfor de næste sekunder fingeren glide over indstillingsområdet, indtil effektrin  eller et andet effektrin vises.

## Automatisk start

Afhængigt af de valgte grundindstillinger er følgende optioner mulige ved valg af effektrin for en kogezone:

- Ventilationen starter ikke.
- Ventilationen starter på det effektrin, som sensoren har valgt.
- Ventilationen starter på et fastlagt effektrin.

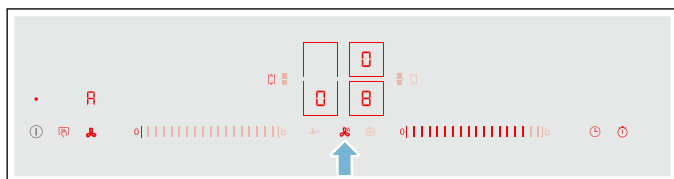
Vælg den ønskede option i grundindstillingerne. Endvidere kan sensorens følsomhed indstilles i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 36

## Automatisk drift med sensorstyring

### Tænde

Berør symbolet .

Det optimale effektrin bliver automatisk indstillet ved hjælp af en sensor. I displayfeltet vises .



### Slukke

Berør symbolet .

I displayfeltet vises det sidst indstillede effektrin. Den automatiske drift er deaktiveret.



## Efterløbsfunktion

Ved efterløbsfunktionen fortsætter ventilationssystemet driften et par minutter efter slukning. På den måde bliver den tilbageværende madlavningslugt fjernet. Derefter slukkes ventilationssystemet automatisk.

I grundindstillingerne kan følgende indstillinger vælges for efterløbet:

- Deaktivere efterløb
- Aktivere automatisk funktion med sensorstyret efterløb
- Aktivere efterløb for fastlagt varighed på et fastlagt effektrin

**Bemærk:** Efterløbet bliver kun aktiveret, hvis mindst en kogezone har været tændt i mindst et minut.

Hvis den automatiske funktion med sensorstyret efterløb er aktiveret, lyser symbolerne  og  under efterløbet.

### Slukke

Berør symbolet .

Efterløbsfunktionen afsluttes med det samme.

Hvis en af følgende betingelser er opfyldt, slukkes efterløbsfunktionen:

- Efterløbstiden er afsluttet.
- Apparatet bliver tændt igen.
- Hvis sensoren ved aktiveret automatisk funktion med sensorstyret efterløb registrerer en tilfredsstillende luftkvalitet.

## Gåde råd om tilberedning

### Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af pure, cremesupper og tyktflydende saucer.
- Indstil kogetrin 8 - 9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg: Skru ned for kogetrinet, så snart der kommer damp ud mellem gryden og låget. Det er ikke nødvendigt med damp for at opnå et godt resultat af madlavningen.
- Hold gryden tildækket efter tilberedningen frem til serveringen.
- Følg producentens anvisninger ved madlavning i trykkoger.
- Tilbered ikke retter længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Det er sundere, at undgå at opvarme olie så meget, at den ryger.
- Steg retter, der skal brunes, i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Det anbefales at anvende grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i kapitlet → "Miljøbeskyttelse"

## Tilberedningstabel

Tabellen indeholder oplysninger om, hvilket kogetrin der er egnet til de enkelte retter. Tilberedningstiden kan ændre sig afhængigt af retternes art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk*	1.5 - 2.5	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
<b>Trække, simre</b>		
Kartoffelklöße (tysk specialitet)*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monerede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
<b>Kogning, dampning</b>		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4.5 - 5.5	-
<b>Grydestegning</b>		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5		



	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
<b>Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*</b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10
Schnitzel, dybfrost	6-7	6-12
Kotelet, naturel eller paneret**	6-7	8-12
Steak (tykkelse 3 cm)	7-8	8-12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**	5-6	10-20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5-6	10-30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)**	6-7	10-20
Fisk og fiskefilet, naturel	5-6	8-20
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7	8-20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-15
Rejer, krebsdyr	7-8	4-10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7-8	10-20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7-8	15-20
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6.5-7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5-4.5	3-10
Spejlæg	5-6	3-6
<b>Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)</b>		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, dybfrosne	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6-7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6-7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5		

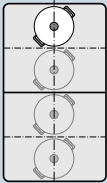
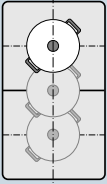
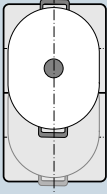
## Flex zone

Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

### Anbefalinger for brug af kogegrej

For at garantere en god varmedetektion og -fordeling anbefales det at stille kogegrejet korrekt:


Som en enkelt kogezone	
	Diameter mindre eller lig med 13 cm Placer gryder eller pander på en af de fire positioner, som er vist på afbildningen.
	Diameter over 13 cm Placer gryder eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.
	Hvis gryden eller panden bruger mere end én kogezone, skal de placeres begyndende ved den øverste eller den underste kant af den fleksible kogezone.

Som to uafhængige kogezone	
	De forreste og de bageste kogezone med hver to induktorer kan anvendes uafhængigt af hinanden. Indstil det ønskede kogetrin for hver af kogezone. Anvend kun én gryde eller pande på hver kogezone.

### Som en enkelt kogezone

Den fleksible kogezone bliver aktiveret som én kogezone.


#### Aktivere

1. Vælg den fleksible kogezone med symbolet .
2. Vælg det pågældende kogetrin i indstillingsområdet. Den fleksible kogezone er aktiveret.

#### Ændre kogetrin


Vælg kogezone, og korriger kogetrinet i det pågældende indstillingsområde.

#### Tilføj en ny gryde eller pande

Sæt den nye gryde eller pande på kogezone, og berør symbolet  to gange. Den nye gryde eller pande bliver registreret, og kogetrinet, der var valgt forinden, bibeholdes.

**Bemærk:** Hvis gryden eller panden på den anvendte kogezone bliver flyttet eller løftet, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinet, der var valgt forinden, bibeholdes.

#### Deaktivere



Berør symbolet .

Den fleksible kogezone er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

### Som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.

#### Adskille kogezoneerne

1. Berør symbolet .
2. Vælg den ønskede kogezone med symbolet .
3. Vælg det pågældende kogetrin i indstillingsområdet. Kogezone er aktiveret.

#### Anvisninger

- Når kogetoppen slukkes og derefter tændes igen, bliver den fleksible kogezone igen anvendt som enkelt kogezone.
- Der findes oplysninger om, hvordan konfigurationsindstillingen for den fleksible zone ændres i kapitel → "Grundindstillinger".

#### Forbinde de to kogezone

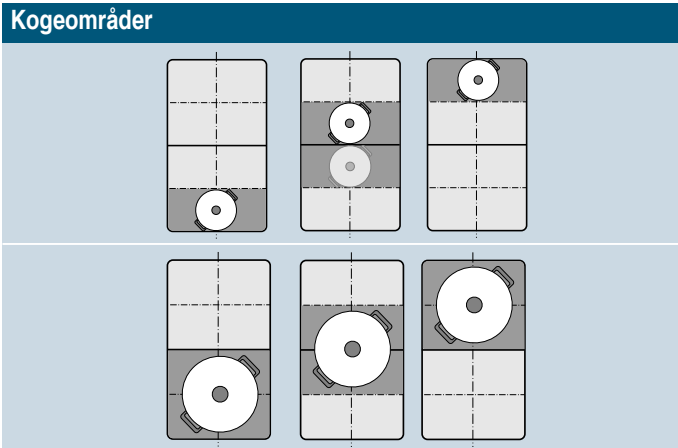
Berør symbolet .

Den fleksible kogezone er aktiveret.

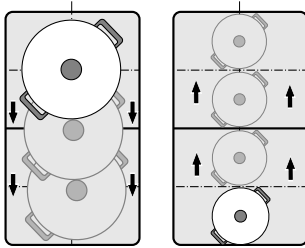
## Move-funktion

Med denne funktion aktiveres den komplette fleksible kogezone, som er opdelt i tre kogeområder, hvis kogetrin er forindstillet.

Anvend kun én gryde eller pande. Størrelsen af kogeområdet afhænger af den anvendte gryde eller pande, og om denne er korrekt placeret.



Dermed kan en gryde eller pande under tilberedningen flyttes til et andet kogeområde med et andet temperaturtrin:



Forindstillede kogetrin:

Forreste område = kogetrin **9**

Mellemste område = kogetrin **5**


Bageste område = kogetrin **1.5**

De forindstillede kogetrin kan ændres uafhængigt af hinanden. Ændring af de forindstillede kogetrin er beskrevet i kapitlet → "Grundindstillinger".

### Anvisninger

- Hvis der registreres mere end én gryde eller pande på den fleksible kogezone, bliver funktionen deaktiveret.
- Hvis gryden eller panden bliver flyttet eller løftet indenfor den fleksible kogezone, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinnet for området, hvor gryden eller panden blev registreret, bliver indstillet.
- Der findes flere oplysninger om størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone"

### Aktivere

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til den fleksible kogezone.
2. Berør symbolet , indikatoren lyser kraftigere. Den fleksible kogezone bliver aktiveret som én kogezone. Kogetrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, lyser i kogezone-indikatoren. Funktionen er aktiveret.


### Ændre kogetrin

Kogetrinnene for de enkelte kogeområder kan ændres under madlavningen. Placer gryden eller panden på kogeområdet, og korriger kogetrinnet i indstillingsområdet.

### Anvisninger

- Det er kun kogetrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, der ændres.
- Hvis funktionen deaktiveres, bliver kogetrinnene for de tre områder indstillet til de forindstillede værdier.

### Deaktivere

Berør symbolet . Det lyser svagere.

Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** Hvis et af kogeområderne bliver sat på , deaktiveres funktionen indenfor få sekunder.

## Tidsfunktioner





Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

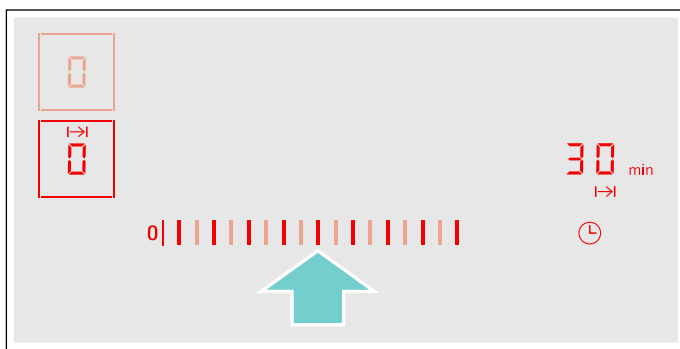
- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion


### Programmere tilberedningstiden

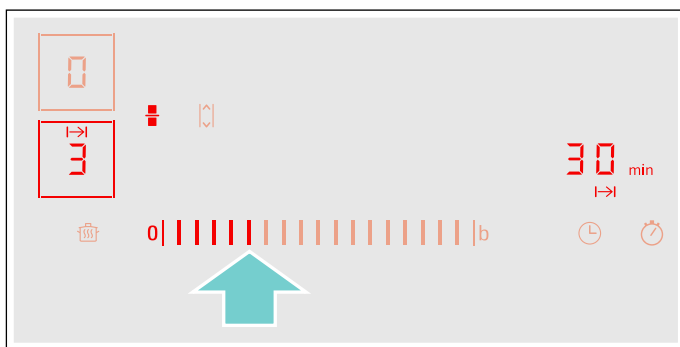
Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

#### Indstilling:

1. Berør symbolet  to gange. I Timer-indikatoren lyser  og indikatoren  lyser.
2. Vælg kogezonen. Indikatoren  lyser.
3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.



4. Berør symbolet  for at aktivere den valgte indstilling.
5. Vælg det ønskede kogetrin.



Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

#### Anvisninger

- Det er muligt at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezoner automatisk. Den indstillede tid tælles ned for hver kogezone uafhængigt af de andre.  
Der findes oplysninger om programmering af automatisk tilberedningstid i afsnit → "Grundindstillinger"
- Hvis den fleksible kogezone er valgt som en enkelt kogezone, er den indstillede tid den samme for hele kogezonen.
- Hvis funktionen Move vælges for den kombinerede kogezone, er den indstillede tid ens for alle tre kogezoner.


### Stegesensor


Hvis der er programmeret en tilberedningstid for en kogezone, og stegesensoren er aktiveret, begynder tilberedningstiden først at tælle ned, når den valgte temperatur er nået.

### Kogefunktioner

Hvis der er programmeret en tilberedningstid for en kogezone, og en af kogefunktionerne er aktiveret, begynder den indstillede tilberedningstid først, når temperaturen for det valgte område er nået.



### Ændre eller slette tid

Berør symbolet  to gange, og vælg derpå kogezonen.


I indstillingsområdet kan tilberedningstiden ændres eller indstilles til  for at slette den programmerede tilberedningstid.

Berør symbolet  for at aktivere den valgte indstilling.


### Når tiden er udløbet

Kogezonen slukkes, indikatoren  blinker, og kogezonen viser . Der lyder et signal.

I Timer-indikatoren blinker  og indikatoren .

Ved berøring af symbolet  slukkes indikatorerne, og signalet holder op.

### Anvisninger





- Hvis der er programmeret en tilberedningstid for flere kogezoner, er det altid den korteste tilberedningstid, der vises i Timer-indikatoren.
- Berør symbolet  to gange, og vælg den pågældende kogezone for at vise den resterende tilberedningstid.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til **99** minutter.

## Minuturet

Der kan indstilles en tid op til 99 minutter med minuturet.


Det fungerer uafhængigt af kogezoneerne og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

### Indstilling

1. Berør symbolet . I Timer-indikatoren lyser  og indikatoren .
2. Vælg den ønskede tid i indstillingsområdet, og bekræft indstillingen ved at berøre symbolet . Efter nogle sekunder begynder tiden af tælle ned.



### Ændre eller slette tid

Berør symbolet .

I indstillingsområdet kan tilberedningstiden ændres eller indstilles til  for at slette den programmerede tilberedningstid.

Berør symbolet  for at aktivere den valgte indstilling.

### Når tiden er udløbet

Når tiden er gået, lyder der et signal. I Timer-indikatoren blinker  og symbolet .

Indikatorerne slukkes efter berøring af symbolet .

## Stopur-funktion

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



Det fungerer uafhængigt af kogezoneer og andre indstillinger. Funktionen kan ikke slukke en kogezone automatisk.

### Aktivere

Berør symbolet . I Timer-indikatoren lyser .

Tiden begynder at tælle ned.


### Deaktivere

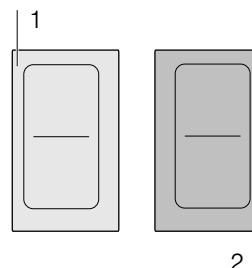
Berør symbolet . I Timer-indikatoren vises  og slukkes derpå.

Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** For at deaktivere stopuret skal denne funktion være valgt.



## PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med kogetrin . Denne funktion kan aktiveres for alle kogezoneer, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).






**Bemærk:** I Flex-området kan Powerboost-funktionen også aktiveres, hvis kogezoneen bruges som den eneste kogezone.

### Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet . Indikatoren  lyser. Funktionen er aktiveret.

### Deaktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet . Indikatoren  slukkes, og kogezoneen skifter tilbage til kogetrin . Funktionen er deaktiveret.

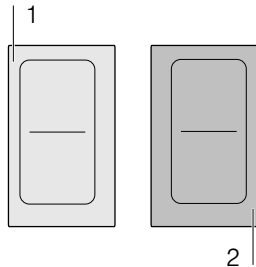
**Bemærk:** I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

## ShortBoost funktion

Med ShortBoost-funktionen bliver gryder og pander opvarmet hurtigere end med kogetrin **9**.

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).



**Bemærk:** Ved den fleksible kogezone kan Shortboost-funktionen også aktiveres, når den anvendes som én kogezone.

### Gode råd om anvendelsen

- Anvend altid gryder eller pander, som ikke allerede er varme.
- Anvend gryder og pander med en plan bund. Anvend ikke gryder og pander med tynd bund.
- Opvarm aldrig tomme gryder eller pander samt olie, smør eller fedt uden opsigt.
- Læg ikke låg på gryder eller pander.
- Sæt gryden/panden midt på kogezone. Sørg for, at gryde-/pandebundens diameter svarer til kogezoneens størrelse.
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i afsnit → "Madlavning med induktion"

### Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet **b** to gange.  
Indikatoren **b** lyser.  
Funktionen er aktiveret.

### Deaktivere


1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet **b**.  
Indikatoren **b** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin **9**.  
Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** Efter 30 sekunder deaktiveres denne funktion automatisk.


## Varmholdningsfunktion

Denne funktion er egnet til smeltning af chokolade eller smør samt til varmholdning af retter.

### Aktivere

1. Berør symbolet .
2. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede kogezone.  
Indikatoren **L** lyser.  
Funktionen er aktiveret.

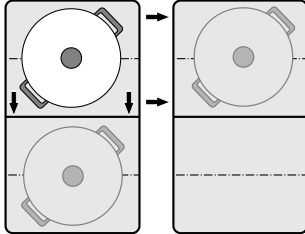
### Deaktivere

1. Berør symbolet .
2. Vælg kogezone.  
Indikatoren **L** slukkes. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.  
Funktionen er deaktiveret.

## Overføring af indstillinger



Med denne funktion kan koetrinnet, den programmerede tilberedningstid og den valgte kogefunktion overføres fra en kogezone til en anden.

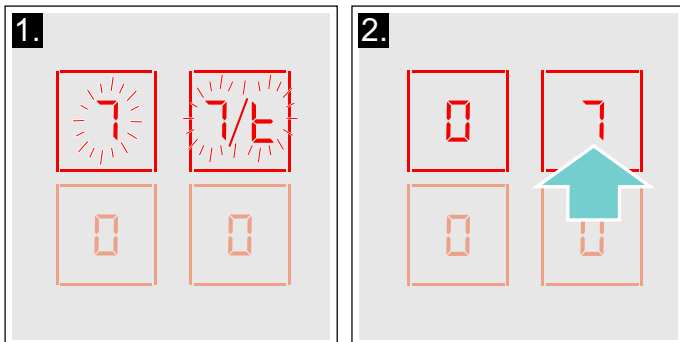
For at overføre indstillingerne skal gryden eller panden flyttes fra den tændte kogezone til en anden kogezone.



**Bemærk:** Der findes flere oplysninger om korrekt placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone"

### Aktivere

1. Flyt gryden eller panden fra den tændte kogezone til en anden kogezone.  
Ved den oprindelige kogezone blinker koetrinnet. Gryden eller panden bliver registreret, og i indikatoren for den nye kogezone blinker det koetrin, der var valgt forinden, og symbolet .
2. Vælg den nye kogezone for at bekræfte indstillingerne.  
Koetrinnet for den oprindelige kogezone bliver indstillet til .



Indstillingerne blev overført til den nye kogezone.

### Anvisninger

- Flyt gryden eller panden til en kogezone, der ikke er tændt, som endnu ikke er forindstillet, eller hvor der ikke forinden stod en gryde eller pande.
- PowerBoost- eller ShortBoost-funktionen kan kun flyttes fra venstre til højre eller fra højre til venstre, når der ikke er aktiveret en kogezone.
- Hvis der stilles en ny gryde eller pande på en anden kogezone, inden indstillingen blev bekræftet, kan denne funktion bruges til begge gryder eller pander.
- Hvis flere gryder eller pander flyttes, kan funktionen kun bruges med den gryde eller pande, der sidst blev flyttet.

## Kogeassistentfunktioner

Kogeassistentfunktionen gør madlavning enkel og let og sikrer et optimalt resultat. De anbefalede temperaturtrin er egnede til alle tilberedningsmåder.




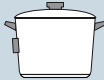

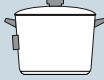



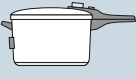



Den sørger for, at opkogning ikke sker for voldsomt, og garanterer et perfekt resultat af såvel kogning som stegning.

Under hele processen måler sensorerne grydens eller pandens temperatur. Derved bliver effekten hele tiden reguleret, så den rigtige temperatur holdes konstant.

### Funktionstype kogeassistent

Med kogeassistentfunktionerne er det muligt at vælge den bedst egnede tilberedningsmåde for alle retter.

Tabellen viser de tilgængelige funktionsindstillinger for kogeassistenten:

Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Gryder og pander	Tilgængelig for	Aktivering
<b>Stegesensor</b>				
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt fedt	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Kogefunktioner</b>				
Opvarmning / varmholdning	1/70 °C		Alle kogezone	
Tilberedning ved lav varme	2/90 °C		Alle kogezone	
Kogning	3/100 °C		Alle kogezone	
Tilberedning i trykkoger	4/120 °C		Alle kogezone	
Fritering med meget olie i gryden*	5/170 °C		Alle kogezone	

\*Forvarmning med låg og fritering uden låg.

Hvis kogesektionen ikke har en trådløs temperatursensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren eller via vores kundeservice.

Når den valgte temperatur er nået, kan retten lægges i. Retterne bliver ikke overophedet, og der er ikke noget, der koger over.

De kogezone, der er udstyret med en stegesensor, er markeret med symbolet for stegesensoren.

Kogefunktionerne kan bruges på alle kogezone, når der anvendes en trådløs temperatursensor.

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Funktionstype kogeassistent
- Egnede gryder og pander
- Sensorer og ekstra tilbehør
- Funktioner og kogetrin
- Anbefalede retter



## Egnede gryder og pander

Vælg den kogezone, som passer bedst i størrelsen til grydens bund, og placer den midt på kogezone.

Ved kogefunktionerne skal der anvendes en gryde, der er så høj, at den krævede vandmængde når op over den trådløse kogesensors silikone-patch.

Der findes pander, som er optimalt egnede til brug med stegesensoren. De kan efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller på vores officielle hjemmeside. Angiv det pågældende referencenummer:

- HZ390210, pande med en diameter på 15 cm.
- HZ390220, pande med en diameter på 19 cm.
- HZ390230, pande med en diameter på 21 cm.
- HZ390512 Teppan Yaki. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.
- HZ390522 grillplade. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.

Disse pander er beklædt med slip-let-belægning, så det er muligt at stege med meget lidt fedtstof.

### Anvisninger

- Stegesensoren er specielt afpasset til pander af denne type og størrelse.
- På de fleksible kogezone kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret ved pander med forkert størrelse eller placering. Se kapitlet → "*Flex zone*".
- Andre pandetyper kan blive overophedet, eller temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Vælg først det laveste temperaturtrin, som om ønsket kan ændres.

Alle gryder, der kan bruges med induktion, er egnede til brug med kogefunktionerne. Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".

I tabellen over kogeassistentfunktionerne er den bedst egnede gryde eller pande angivet for hver funktion.

## Sensorer og ekstra tilbehør

Under hele kogeprocessen måler sensorerne grydens temperatur. Derved bliver kogeeffekten reguleret med stor nøjagtighed, så madlavningen altid sker ved korrekt temperatur.

For at muliggøre optimale resultater er kogesektionen udstyret med to forskellige systemer til temperaturmåling:

### Temperaturtrin

Temperaturtrin	Velegnet til
1 meget lavt	Tilberedning og reducere af saucer, dampning af grøntsager og stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.
2 lavt	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.
3 lavt - mellem	Stegning af fisk og tykke stegeretter, f.eks. frikadeller og pølser.
4 mellem - højt	Stegning af steaks, medium eller well done, panerede dybfrostprodukter og tynde madvarer, som schnitzel, småkød og grøntsager.
5 kraftigt	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks rare (blodige) eller medium, kartoffelpuffer og stegte kartofler.

- Temperaturfølere, som er placeret inde i kogesektionen, og som kontrollerer temperaturen i bunden af gryder og pander. Egnede til brug med stegesensoren.
- Trådløs kogesensor, som sender oplysninger om grydens temperatur videre til betjeningsfeltet. Egnede til kogefunktionerne.

Kogesensoren er absolut nødvendig for at kunne anvende kogefunktionerne.

Hvis kogesektionen ikke har en trådløs kogesensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller på vores officielle hjemmeside ved angivelse af referencenummer HZ39050.

Der findes oplysninger om den trådløse kogesensor i afsnit → "*Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor*".

## Funktioner og kogetrin

### Stegesensor

Med stegesensoren kan der tilberedes retter i panden med meget lidt olie.

Kogezone med denne funktion er markeret med symbolet for stegesensoren.

### Fordele

- Kogezone varmer kun, når det er nødvendigt. Det sparer energi. Olie og fedt bliver ikke overophedet.
- Der lyder et signal, når den tomme pande har nået den optimale temperatur, hvor olien og madvaren kan lægges på.

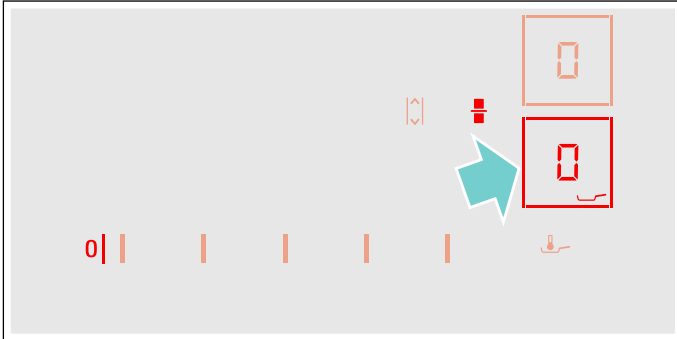
### Anvisninger

- Læg ikke låg på panden, for ellers fungerer reguleringen ikke. Der kan dog anvendes et stegenet til beskyttelse mod fedtstænk.
- Anvend olie eller fedt, der er egnede til stegning. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, koldpresset olivenolie eller svinefedt.
- Opvarm aldrig fedtstoffer eller olie uden opsyn.
- Hvis kogezonens temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver temperatursensoren ikke aktiveret korrekt.
- Anvend altid kogefunktionen til fritering med meget olie i en gryde. "Fritering med meget olie i en gryde", kogetrin 5.

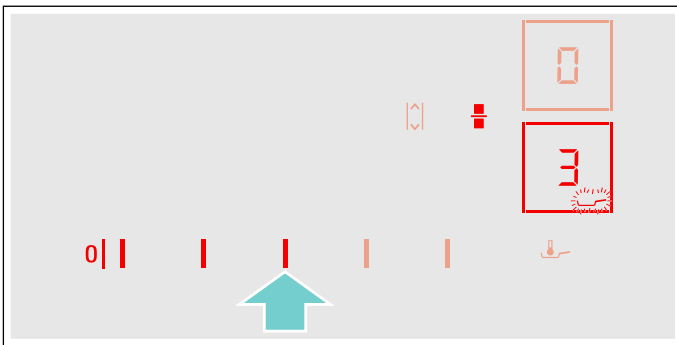
## Indstilling

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt en tom gryde/pande på kogezoneen.


1. Berør symbolet .
2. Vælg kogezoneen. I kogezone-indikatoren lyser indikatoren .



3. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet.



Funktionen er aktiveret.

Temperatursymbolet  blinker, indtil stegetemperaturen er nået. Der lyder et signal, og temperatursymbolet holder op med at blinke.

4. Hæld først olie på panden, når stegetemperaturen er nået, og læg dernæst maden på panden.

**Bemærk:** Vend retterne, så de ikke brænder på.


## Temperaturområder og -trin

Kogefunktioner	Temperaturtrin	Temperaturområde	Velegnet til
Opvarmning / varmholdning	1/70 °C	60 - 70 °C	f.eks. suppe, punch
Tilberedning ved lav varme	2/90 °C	80 - 90 °C	f.eks. ris, mælk
Kogning	3/100 °C	90 - 100 °C	f.eks. pasta, grøntsager
Tilberedning i trykkoger	4/120 °C	110 - 120 °C	f.eks. kylling, sammenkogt ret.
Fritering med meget olie i gryden	5/170 °C	170 - 180 °C	f.eks. donuts, frikadeller

### Tips om tilberedning med kogefunktionerne

- Funktionen opvarmning / varmholdning: dybfrostprodukter i portionsstørrelse, f.eks. spinat. Læg dybfrostproduktet i gryden. Tilsæt den vandmængde, som er angivet af producenten. Læg låg på, og vælg trin 1 / 70 °C. Rør rundt af og til.
- Funktionen simrekogning: Denne funktion er velegnet til tilberedning af madvarer ved lave temperaturer og reducere af saucer og gryderetter. Vælg trin 2 / 90 °C.

## Deaktivere stegesensor

Berør symbolet , og vælg kogezoneen. Kogezoneen slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

## Kogefunktioner

Disse funktioner kan bruges til opvarmning, tilberedning, kogning af madvarer, til kogning med trykkoger eller til fritering i en gryde med rigeligt olie ved kontrollerede temperaturer.

Disse funktioner er til rådighed for alle kogezoneer.

## Fordele

- Kogezoneen varmer kun, når det er nødvendigt for at opretholde temperaturen. Det sparer på energien, og olie og fedt bliver ikke overophedet.
- Temperaturen bliver kontrolleret kontinuerligt. På den måde forhindres det, at retterne koger over. Endvidere er det ikke nødvendigt at ændre temperaturtrinnet.
- Et lydssignal angiver, når vandet eller olien har nået den korrekte temperatur for ilægning af retten. Hvis en madvare skal lægges i straks fra starten, er det angivet i tabellen.

## Anvisninger

- De anvendte gryder og pander skal have en plan og tyk bund. Anvend ikke gryder og pander, hvis bund er tynd eller deformeret.
- Fyld så meget i gryden, at indholdet når en højde, hvor kogesensorens silikone-patch bliver dækket.
- Anvend stegesensoren ved stegning med lidt olie.
- Placer gryden, så kogesensoren vender ud mod siden af kogesektionen.
- Fjern ikke kogesensoren fra gryden under tilberedningen.
- Fjern kogesensoren fra gryden efter tilberedningen. Pas på! Kogesensoren kan være meget varm.

- Funktionen kogning: Med denne funktion kan vand koges under låg, uden at det koger over. Effektiv madlavning takket være temperaturkontrol. Vælg trin 3 / 100 °C.
- Funktionen kogning i trykkoger: Følg producentens anvisninger. Fortsæt tilberedningen i den anbefalede tid efter lydssignalet. Vælg trin 4 / 120 °C.
- Funktionen fritering med meget olie i en gryde: Opvarm olien under låg. Tag låget af efter lydssignalet, og læg madvarerne i olien (hvis der ikke er andre angivelser i tabellen over anbefalede retter). Vælg trin 5 / 170 °C.

**Anvisninger**

- Læg altid låg på under tilberedning. Undtagelse: "Fritering med meget olie i gryden", temperaturtrin 5/170 °C.
- Kontroller, at der er lagt låg på gryden, hvis der ikke lyder et akustisk signal.
- Opvarm aldrig olie uden opsyn. Anvend olie eller fedt, der er egnet til fritering. Anvend ikke blandinger med forskellige slags friturefedt, som f.eks. olie blandet med svinefedt. Fedtblandinger kan skumme op, når de bliver opvarmet.
- Hvis resultatet af tilberedningen ikke er tilfredsstillende, skal der anvendes mere vand næste gang, samtidig med at det anbefalede temperaturtrin bibeholdes.

**Indstilling af kogepunkt**

Vandets kogepunkt afhænger af, hvor højt boligen er placeret over havets overflade. Hvis vandet koger for kraftigt eller for svagt, kan kogepunktet indstilles. Dette gøres på følgende måde:



- Vælg Grundindstilling **4**, kapitel → "Grundindstillinger"
- Som standard er grundindstillingen indstillet til 3. Hvis boligen ligger mellem 200 og 400 m over havets overflade, er det ikke nødvendigt at indstille kogepunktet. Vælg i modsat fald den indstilling, som er angivet for den pågældende højde i tabellen:

Højde	Indstillingsværdi <b>4</b>
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Over 1400 m	9
* Grundindstilling	


**Bemærk:** Temperaturtrin 3/100 °C er tilstrækkeligt til kogning, også selv om vandet ikke bobler særlig kraftigt ved dette trin. Kogepunktet kan ændres. Vælg en lavere højde, hvis der f.eks. ønskes en kraftigere kogning.

**Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet**

Den trådløse temperatursensor forbindes med betjeningsfeltet på følgende måde:


1. Vælg Grundindstilling **4**, se kapitlet → "Grundindstillinger"  
Indikatoren for en af kogezoneerne og indikatoren — lyser. Indstillingsområderne slukkes.
2. Vælg den kogezone, hvor indikatoren lyser. Der lyder et signal. Indikatoren  blinker.
3. Tryk på symbolet  på den trådløse temperatursensor indenfor 30 sekunder. Efter nogle få sekunder vises status for temperatursensorens forbindelse med betjeningsfeltet i kogezoneens indikator.

**Resultat**



	Fejlfri forbindelse
!	Fejl i forbindelse pga. overførselsfejl.
2	Fejl i forbindelse pga. fejl i temperatursensor.

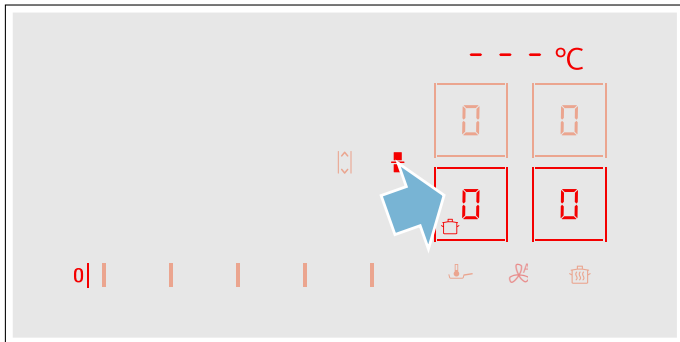
- Så snart temperatursensoren er korrekt forbundet med betjeningsfeltet, kan kogefunktionerne anvendes.
- Der kan være følgende grunde til problemer ved forbindelsen pga. en fejl ved temperatursensoren:
  - Bluetooth-kommunikationsfejl.
  - Der er ikke blevet trykket på symbolet på temperatursensoren indenfor 30 sekunder, efter at kogezoneen er valgt.
  - Temperatursensorens batteri er brugt op. Nulstil den trådløse temperatursensor, og udfør forbindelsesproceduren igen.
- Hvis der er fejl i forbindelsen som følge af en overførselsfejl, skal forbindelsesproceduren udføres igen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis forbindelsen stadig har fejl !.

**Nulstil trådløs temperatursensor**

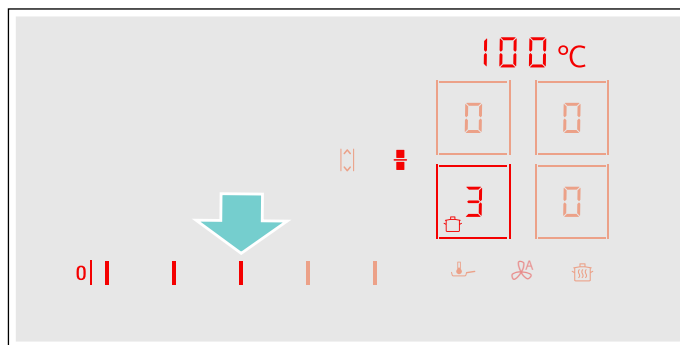
1. Berør  symbolet i ca. 8-10 sekunder. I løbet af dette tidsrum tændes temperatursensorens LED-indikator tre gange. Tredje gang LED'en tændes, begynder nulstillingen. Løft i dette øjeblik fingeren fra symbolet. Så snart LED'en slukkes, er den trådløse temperatursensor nulstillet.
2. Gentag forbindelsesproceduren fra punkt 2.

## Indstilling


1. Fastgør temperatursensoren på gryden, se kapitel → "Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor"
2. Stil en gryde med tilstrækkelig meget væske på den ønskede kogezone, og læg låg på.
3. Tryk på symbolet  på den trådløse temperatursensor. I betjeningsfeltet lyser indikatoren  for alle kogezoneer.
4. Vælg den kogezone, hvor gryden med temperatursensoren befinder sig.



5. Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen.




Funktionen er aktiveret.

Temperatursymbolet  blinker, indtil vandet eller olien har nået den korrekte temperatur, hvor madvaren kan lægges i. Der lyder et signal, og temperatursymbolet holder op med at blinke.

6. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i olien. Læg låg på gryden under tilberedningen.  
**Bemærk:** Læg ikke låg på gryden ved funktionen "Fritering med meget olie i gryden".

## Deaktivere kogefunktioner

Vælg kogezone, og indstil til  i indstillingsområdet. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

**Bemærk:** Vent ca. 10 sekunder for at aktivere kogefunktionerne igen.

## Anbefalede retter

Den følgende tabel indeholder et udvalg af retter, som er sorteret efter levnedsmiddeltipe. Temperatur og tilberedningstid er afhængig af fødevarernes mængde, tilstand og kvalitet.

Kød	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Funktion: Stegning med lidt olie</b>			
Schnitzel, naturel eller paneret	Stegesensor	4	6 - 10
Filet	Stegesensor	4	6 - 10
Koteletter*	Stegesensor	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	Stegesensor	4	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm)	Stegesensor	5	6 - 8
Steak, medium eller well done (tykkelse 3 cm)	Stegesensor	4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)*	Stegesensor	3	10 - 20
Pølser, kogte eller rå*	Stegesensor	3	8 - 20
Hamburger, frikadeller, frikadeller med fyld*	Stegesensor	3	6 - 30
Leberkäse (tysk specialitet)	Stegesensor	2	6 - 9
Småkød, gyros	Stegesensor	4	7 - 12
Hakket kød	Stegesensor	4	6 - 10
Bacon	Stegesensor	2	5 - 8
<b>Funktion: Kogning ved lav varme</b>			
Pølser	Kogefunktioner	2 / 90 °C	10 - 20

\* Vend flere gange.

\*\* Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg (varighed pr. portion: se tabel).

\*\*\* Læg madvaren i med det samme.

Kød	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Funktion: Kogning</b>			
Kødboller	Kogefunktioner	3 / 100 °C	20 - 30
Høne	Kogefunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Kalvekød, kogt eller grydestegt	Kogefunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
<b>Funktion: Kogning i trykkoger</b>			
Kylling, kalvekød <sup>***</sup>	Kogefunktioner	4 / 120 °C	15 - 25
<b>Funktion: Fritering med meget olie</b>			
Kyllingestykker og frikadeller <sup>**</sup>	Kogefunktioner	5 / 170 °C	10 - 15
* Vend flere gange.			
<sup>**</sup> Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg (varighed pr. portion: se tabel).			
<sup>***</sup> Læg madvaren i med det samme.			

Fisk	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Funktion: Stegning med lidt olie</b>			
Stege fisk, hel, f.eks. forel	Stegesensor	3	10 - 20
Fiskefilet, naturel eller paneret	Stegesensor	3 - 4	10 - 20
Rejer	Stegesensor	4	4 - 8
<b>Funktion: Kogning ved lav varme</b>			
Dampe fisk, f.eks. kulmule	Kogefunktioner	2 / 90 °C	15 - 20
<b>Funktion: Fritering med meget olie</b>			
Fisk, i øldej eller paneret*	Kogefunktioner	5 / 170 °C	10 - 15
* Opvarm olien under låg. Fritter portionsvis uden låg (i tabellen angives varigheden pr. portion).			

Retter med æg	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Funktion: Stegning med lidt olie</b>			
Pandekager*	Stegesensor	5	-
Omelet*	Stegesensor	2	3 - 6
Spejlæg	Stegesensor	2 - 4	2 - 6
Røræg	Stegesensor	2	4 - 9
Kaiserschmarrn	Stegesensor	3	10 - 15
Arme riddere	Stegesensor	3	4 - 8
<b>Funktion: Kogning</b>			
Kogning af æg <sup>**</sup>	Kogefunktioner	3 / 100 °C	5 - 10
* Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.			
<sup>**</sup> Læg madvaren i med det samme.			

Grøntsager og bælgfrugter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Funktion: Stegning med lidt olie</b>			
Hvidløg, løg	Stegesensor	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	Stegesensor	3	4 - 12
Peberfrugter, grønne asparges	Stegesensor	3	4 - 15
Grøntsager svitset i olie, f.eks. squash, grønne peberfrugter	Stegesensor	1	10 - 20
Svampe	Stegesensor	4	10 - 15
Glasere grøntsager	Stegesensor	3	6 - 10
<b>Funktion: Kogning</b>			
Grøntsager, friske, f.eks. broccoli	Kogefunktioner	3 / 100 °C	10 - 20
Grøntsager, friske, f.eks. rosenkål	Kogefunktioner	3 / 100 °C	30 - 40
Kikærter*	Kogefunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Ærter	Kogefunktioner	3 / 100 °C	15 - 20
Linsegryderet*	Kogefunktioner	3 / 100 °C	45 - 60
<b>Funktion: Kogning i trykkoger*</b>			
Grøntsager, f.eks. grønne bønner	Kogefunktioner	4 / 120 °C	3 - 6
Kikærter, bønner	Kogefunktioner	4 / 120 °C	25 - 35
Linsegryde	Kogefunktioner	4 / 120 °C	10 - 20
<b>Funktion: Fritering med meget olie</b>			
Grøntsager og svampe, paneret eller i øldej**	Kogefunktioner	5 / 170 °C	4 - 8
* Læg madvaren i med det samme.			
** Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg (varighed pr. portion: se tabel).			

Kartofler	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Funktion: Stegning med lidt olie</b>			
Stegte kartofler (af pillekartofler)	Stegesensor	5	6 - 12
Stegte kartofler (af rå kartofler)	Stegesensor	4	15 - 25
Kartoffelpuffer*	Stegesensor	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	Stegesensor	1	50 - 55
Glaserede kartofler	Stegesensor	3	15 - 20
<b>Funktion: Kogning ved lav varme</b>			
Kartoffelklöße	Kogefunktioner	2 / 90 °C	30 - 40
<b>Funktion: Kogning</b>			
Kartofler**	Kogefunktioner	3 / 100 °C	30 - 45
<b>Funktion: Kogning i trykkoger</b>			
Kartofler**	Kogefunktioner	4 / 120 °C	10 - 12
* Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.			
** Læg madvaren i med det samme.			

Pasta og kornprodukter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
<b>Funktion: Kogning ved lav varme</b>			
Ris	Kogefunktioner	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Kogefunktioner	2 / 90 °C	3 - 8
Semuljegrød	Kogefunktioner	2 / 90 °C	5 - 10
<b>Funktion: Kogning</b>			
Pasta	Kogefunktioner	3 / 100 °C	7 - 10
Ravioli	Kogefunktioner	3 / 100 °C	6 - 15
<b>Funktion: Kogning i trykkoger</b>			
Ris**	Kogefunktioner	4 / 120 °C	5 - 8
* Opvarmning med låg, tilberedning uden låg under konstant omrøring.			
** Læg madvaren i med det samme.			

Supper	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
<b>Funktion: Kogning ved lav varme</b>			
Pulversuppe, f.eks. cremesuppe*	Kogefunktioner	2 / 90 °C	10 - 15
<b>Funktion: Kogning</b>			
Hjemmelavet bouillon, f.eks. kød- eller grøntsagssuppe**	Kogefunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Pulversuppe, f.eks. nudelsuppe	Kogefunktioner	3 / 100 °C	5 - 10
<b>Funktion: Kogning i trykkoger</b>			
Hjemmelavet bouillon, f.eks. grøntsagssuppe**	Kogefunktioner	4 / 120 °C	3 - 6
* Rør rundt ofte.			
** Læg madvaren i med det samme.			

Saucer	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
<b>Funktion: Stegning med lidt olie</b>			
Tomatsauce med grøntsager	Stegesensor	1	25 - 35
Bechamelsauce	Stegesensor	1	10 - 20
Ostesauce, f.eks. gorgonzolasauce	Stegesensor	1	10 - 20
Reducering af sauce, f.eks. tomat sauce, sauce bolognese	Stegesensor	1	25 - 35
Søde saucer, f.eks. appelsinsauce	Stegesensor	1	15 - 25

Desserter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
<b>Funktion: Kogning ved lav varme</b>			
Mælkeris*	Kogefunktioner	2 / 90 °C	40 - 50
Havregrød	Kogefunktioner	2 / 90 °C	10 - 15
Kompot**	Kogefunktioner	3 / 100 °C	15 - 25
Chokoladebudding***	Kogefunktioner	2 / 90 °C	3 - 5
* Rør rundt jævnlige.			
** Læg madvaren i med det samme.			
*** Opvarmning med låg, tilberedning uden låg under konstant omrøring.			
**** Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg (i tabellen angives varigheden pr. portion).			

Desserter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Funktion: Fritering med meget olie</b>			
Friturebagværk, f.eks. berlinere eller donuts****	Kogefunktioner	5 / 170 °C	5 - 10
* Rør rundt jævnlige.			
** Læg madvaren i med det samme.			
*** Opvarmning med låg, tilberedning uden låg under konstant omrøring.			
**** Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg (i tabellen angives varigheden pr. portion).			

Dybfrostprodukter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Funktion: Stegning med lidt olie</b>			
Schnitzel	Stegesensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Stegesensor	4	10 - 30
Fjerkræbryst*	Stegesensor	4	10 - 30
Kyllinge-nuggets	Stegesensor	4	10 - 15
Gyros, kebab	Stegesensor	3	5 - 10
Fiskefilet, naturel eller paneret	Stegesensor	3	10 - 20
Fiskepinde	Stegesensor	4	8 - 12
Pommes frites	Stegesensor	5	4 - 6
Panderetter, f.eks. grøntsagspande med kylling	Stegesensor	3	6 - 10
Forårsruller	Stegesensor	4	10 - 30
Camembert / ost	Stegesensor	3	10 - 15
<b>Funktion: Opvarmning / varmholdning</b>			
Dybfrostgrøntsager med flødesauce, f.eks. flødespinat**	Kogefunktioner	1 / 70 °C	15 - 20
<b>Funktion: Kogning</b>			
Frosne grøntsager, f.eks. grønne bønner**	Kogefunktioner	3 / 100 °C	15 - 30
<b>Funktion: Fritering med meget olie</b>			
Pommes frites, frosne***	Kogefunktioner	5 / 170 °C	4 - 8
* Vend flere gange.			
** Tilsæt væde iht. producentens angivelser.			
*** Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg (varighed pr. portion: se tabel).			

Andet	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Funktion: Stegning med lidt olie</b>			
Camembert / ost	Stegesensor	3	7 - 10
Tørre færdigretter med tilsætning af vand, f.eks. pastapande	Stegesensor	1	5 - 10
Croutoner	Stegesensor	3	6 - 10
Mandler / nødder / pinjekerner	Stegesensor	4	3 - 15
<b>Funktion: Opvarmning / varmholdning</b>			
Konservesretter, f.eks. gullaschsuppe*	Kogefunktioner	1 / 70 °C	10 - 20
Glögg**	Kogefunktioner	1 / 70 °C	-
<b>Funktion: Kogning ved lav varme</b>			
Mælk**	Kogefunktioner	2 / 90 °C	-
* Læg madvaren i med det samme, og rør rundt med jævne mellemrum.			
** Læg madvaren i med det samme.			



## Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

I dette afsnit findes oplysninger om:

- Påklæbning af silikone-patch
- Anvendelse af den trådløse kogesensor
- Rengøring
- Udskiftning af batteriet

Silikone-patchen og kogesensoren kan efterfølgende købes hos forhandleren, vores tekniske kundeservice eller på vores officielle hjemmeside. Angiv det pågældende referencenummer:

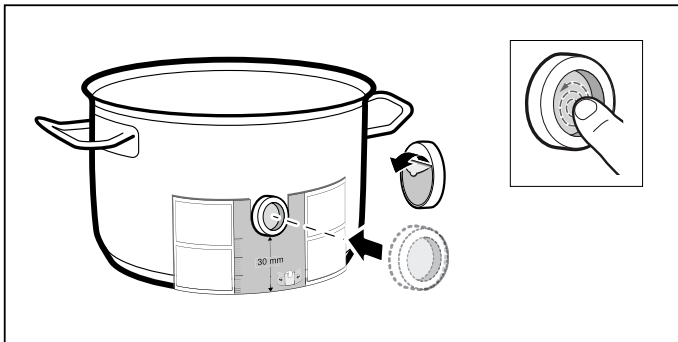
00577921	Sæt med 5 silikone-patches
HZ39050	Kogesensor og sæt med 5 silikone-patches

### Påklæbning af silikone-patchen

Silikone-patchen fikserer temperatursensoren på gryden.

Når en gryde anvendes med kogefunktionerne første gang, skal silikone-patchen placeres direkte på den. Vigtigt!

1. Påklæbningsstedet på gryden skal være fedtfrit. Rengør gryden, tør den grundigt, og gnid påklæbningsstedet af f.eks. med sprit.
2. Fjern beskyttelsesfolien fra silikone-patchen. Klæb silikone-patchen fast udvendigt på gryden på den korrekte højde ved hjælp af den leverede skabelon.



3. Tryk hele silikone-patchen flade fast på gryden, også i midterområdet.

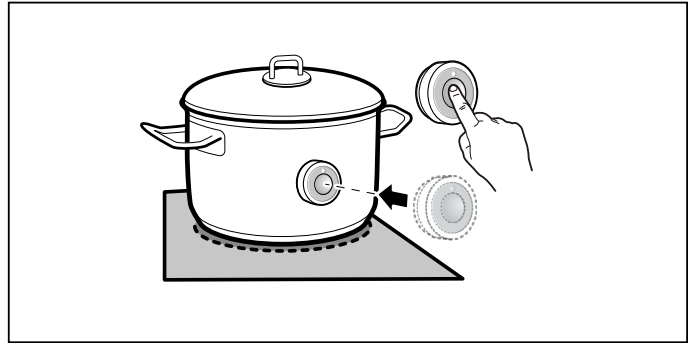
Det tager 1 time, før limen er hærdet tilstrækkeligt. I dette tidsrum må gryden ikke benyttes eller rengøres.

### Anvisninger

- Lad ikke gryder med en silikone-patch ligge i opvaskevandet i længere tid.
- Hvis en silikone-patch har løsnet sig, skal der sættes en ny på.

### Placere den trådløse temperatursensor

Placer temperatursensoren på silikone-patchen, så den ligger perfekt til.



### Anvisninger

- Kontroller, at silikone-patchen er helt tør, inden temperatursensoren placeres.
- Placer gryden eller panden, så temperatursensoren vender ud mod ydersiden af kogesektionen.
- For at forhindre overophedning må temperatursensoren må ikke være rettet mod en anden varm gryde eller pande.
- Fjern temperatursensoren fra gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et på et rent og sikkert sted, f.eks. i emballagen, og ikke i nærheden af varmekilder.

### Rengøring

Den trådløse temperatursensor må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

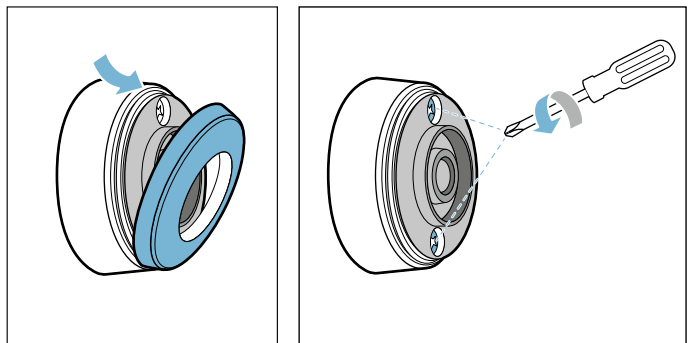
Der findes oplysninger om rengøring af temperatursensoren i kapitlet → "Rengøring"

### Udskiftning af batteriet

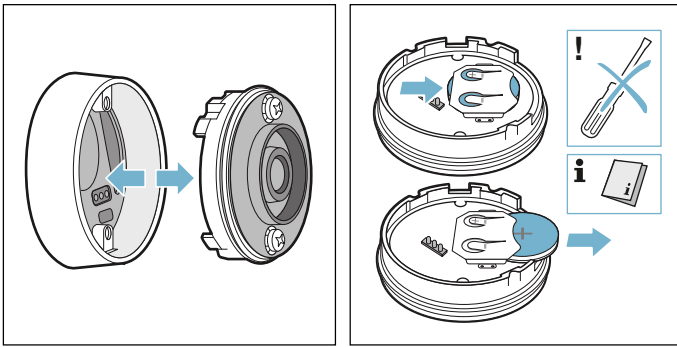
Hvis temperatursensoren ikke begynder at lyse, når der trykkes på symbolet, er batteriet brugt op.

Udskiftning af batteriet:

1. Træk silikoneafdækningen af underdelen af temperatursensorens kabinet, og skru de to skruer ud med en skruetrækker.

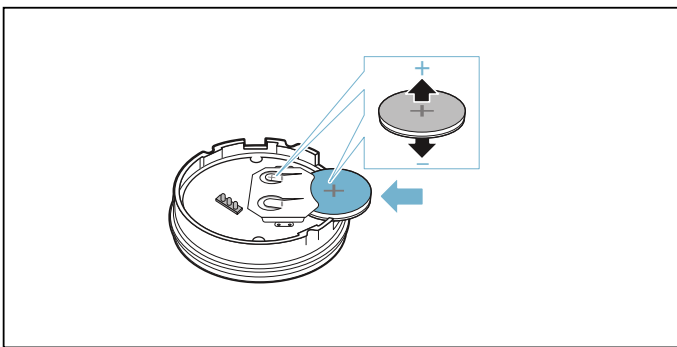


2. Luk temperatursensorens dæksel op. Tag batteriet ud af kabinettets underdel, og sæt et nyt batteri i (vend batteriets poler korrekt).

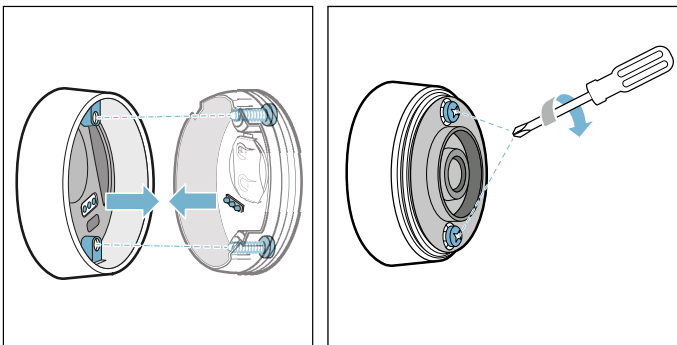


**Pas på!**

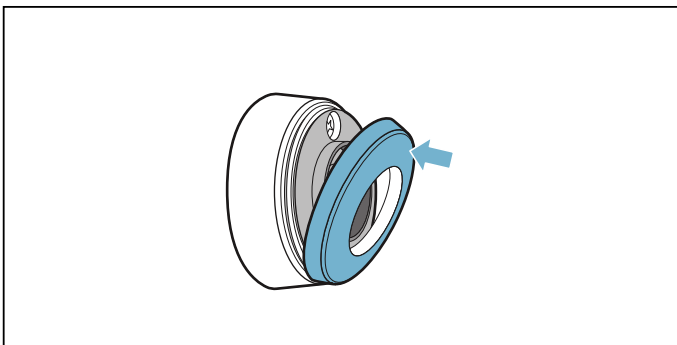
Der må ikke anvendes genstande af metal til at fjerne batteriet med. Rør ikke ved batteriets tilslutningspunkter.



3. Luk temperatursensorens dæksel (udsparingerne til skrueerne på dækslet skal være placeret over fordybningerne i kabinettets underdel). Skru skrueerne fast med en skruetrækker.



4. Sæt silikoneafdækningen på underdelen af temperatursensorens kabinet igen.



**Bemærk:** Brug kun kvalitetsbatterier af typen CR2032, som har en længere levetid.

## Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med funktionen trådløs temperatursensor er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU.

Der findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på internettet på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com).

Logoerne og mærket Bluetooth® er registrerede varemærker og er Bluetooth SIGs ejendom, og enhver form for anvendelse af disse mærker af BSH Hausgeräte GmbH sker under licens. Alle andre mærker og mærkenavne er de pågældende firmaers ejendom.



## Børnesikring

Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogezoneerne.


### Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

Aktivere:

1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør symbolet  i ca. 4 sekunder.  
Indikatoren  lyser i 10 sekunder.  
Kogetoppen er låst.

Deaktivere:

1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør symbolet  i ca. 4 sekunder.  
Låsningen er deaktiveret.

### Permanent børnesikring


Med denne funktion aktiveres børnesikringen automatisk, forudsat at kogesektionen er afbrudt.


### Tænde og slukke

I kapitlet → "Grundindstillinger" beskrives, hvordan den automatiske børnesikring aktiveres.

## Aftørringssikring

Hvis betjeningsfeltet tørres af, mens kogetoppen er tændt, kan indstillingerne blive ændret. Derfor har kogetoppen en funktion til låsning af betjeningsfeltet under rengøring.

Aktivere: Berør symbolet . Der lyder et akustisk signal. Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Deaktivere: Efter 35 sekunder bliver betjeningsfeltet låst op. Berør symbolet  for at ophæve funktionen før tiden.

### Anvisninger

- Der lyder et signal 30 sekunder efter aktiveringen. Det angiver, at funktionen snart bliver afsluttet.
- Rengøringslåsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen. Kogetoppen kan slukkes når som helst.

## Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Hvis en kogezone har været i drift i længere tid, uden at der er blevet foretaget ændringer, bliver den automatiske sikkerhedsafbrydelse aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme. I kogezonens indikator blinker skiftevis **F**, **B** og restvarmeindikatoren **h** eller **H**.

Indikatoren slukkes ved berøring af et vilkårligt symbol. Så kan kogezonen indstilles igen.

Hvornår den automatiske sikkerhedsafbrydelse bliver aktiveret, afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

## Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger. De kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

Indikator	Funktion
c 1	<b>Automatisk børnesikring</b> 0 Manuel*. 1 Automatisk. 2 Funktion deaktiveret.
c 2	<b>Akustiske signaler</b> 0 Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 Kun fejlsignal er aktiveret. 2 Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 Alle lydsignaler er aktiveret.*
c 3	<b>Vise energiforbrug</b> 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 4	<b>Indstilling afhængigt af højde over havets overflade</b> 1-2 Reduktion 3 Grundindstilling 4-9 Forøgelse
c 5	<b>Automatisk programmering af tilberedningstid</b> 00 Deaktiveret.* 0 1-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c 6	<b>Varighed af lydsignal for Timer-slut</b> 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	<b>Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt</b> <b>De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt.</b> 0 Deaktiveret. Kogesektionens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimumeffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalet ved 13 ampere. 3. 3500 W anbefalet ved 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalet ved 20 ampere. ... 9 eller 9. Kogesektionens maksimumeffekt.**
c 11	<b>Ændre forindstillede kogetrin for Move-funktionen</b> -9 Forindstillet kogetrin for den forreste kogezone. -5 Forindstillet kogetrin for den mellemste kogezone. -15 Forindstillet kogetrin for den bageste kogezone.

\* Fabriksindstillinger

\*\*Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.


Indikator	Funktion
<b>c 12</b>	<b>Gryder og pander, kontrol af egnethed</b> <b>0</b> Ikke egnet <b>1</b> Ikke optimal <b>2</b> Velegnet
<b>c 13</b>	<b>Konfigurering af aktivering af den fleksible kogezone</b> <b>0</b> Som to uafhængige kogezone. <b>1</b> Som en enkelt kogezone.*
<b>c 14</b>	<b>Forbinde den trådløse temperatursensor med kogesektionen</b> <b>0</b> Fejlfri forbindelse <b>1</b> Fejl i forbindelse pga. overførselsfejl. <b>2</b> Fejl i forbindelse pga. fejl i temperatursensor.
<b>c 17</b>	<b>Indstille drift med recirkulation eller aftræk</b> <b>0</b> Recirkulationsdrift er indstillet.* <b>1</b> Drift med aftræk er indstillet.
<b>c 18</b>	<b>Indstille automatisk start</b> <b>0</b> Deaktiveret. <b>1</b> Aktiveret: Automatisk drift med sensorstyring.* <b>2</b> Aktiveret: Ventilationen starter på et fastlagt effektrin.
<b>c 19</b>	<b>Indstille sensorens følsomhed for ventilation</b> <b>1</b> Laveste indstilling af sensorfølsomhed. <b>2</b> Mellemindstilling af sensorfølsomhed.* <b>3</b> Højeste indstilling af sensorfølsomhed.
<b>c 20</b>	<b>Indstille efterløb</b> <b>0</b> Deaktiveret. <b>1</b> Aktiveret: Automatisk funktion med sensorstyret efterløb. <b>2</b> Aktiveret: Ved drift med aftræk fortsætter ventilationen driften i ca. 6 minutter og ved drift med recirkulation i ca. 30 minutter på effektrin <b>1</b> . Efter dette tidsrum slukkes ventilationen automatisk.*
<b>c 0</b>	<b>Nulstille til fabriksindstillinger</b> <b>0</b> Individuelle indstillinger.* <b>1</b> Nulstille til fabriksindstillinger.

\* Fabriksindstillinger




\*\*Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

## Sådan åbnes grundindstillingerne:


Kogetoppen skal være slukket.

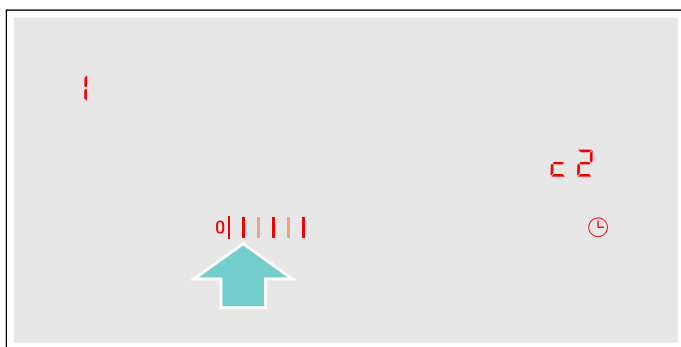
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i ca. 4 sekunder.  
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

Produktoplysninger	Indikator
Kundeserviceindeks (KI)	01
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	95.
Fabrikationsnummer 2	05

3. Når symbolet  berøres igen, åbnes grundindstillingerne.  
I indikatorerne vises  og  som forindstilling.



4. Berør symbolet  gentagne gange, til den ønskede funktion vises.
5. Vælg derefter den ønskede indstilling i indstillingsområdet.



6. Berør symbolet  i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

## Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

## Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogesektionens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

Når kogesektionen er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer, f.eks. **1.08** kWh, i 10 sekunder.

Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.

Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet → "Grundindstillinger"

## Test af gryder/pander

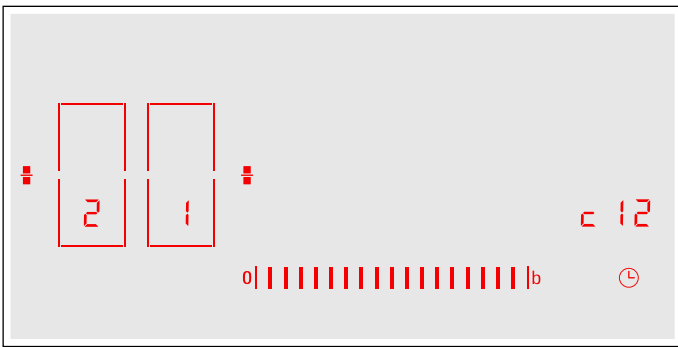
Med denne funktion er det muligt at kontrollere hastighed og kvalitet af tilberedningen afhængigt af den anvendte gryde eller pander.

Resultatet er en tilnærmet værdi, som afhænger af egenskaberne for gryden/panden samt af den anvendte kogezone.




1. Fyld en gryde med ca. 200 ml vand, og sæt den på midten af den kogezone, hvis diameter passer bedst til grydens bund.
2. Åbn Grundindstillingerne, og vælg indstillingen **c 1**.
3. Berør indstillingsområdet. I kogezone-indikatorerne blinker **—**.

Funktionen er aktiveret.

Efter 10 sekunder vises resultatet af kvalitets- og hastighedskontrollen for tilberedning i kogezone-indikatoren.



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

Resultat	
	Gryden eller panden egner sig ikke til kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.*
	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.*
	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.
* Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen afstyes på den lille kogezone.	

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

### Anvisninger

- Den fleksible kogezone fungerer som én kogezone, så anvend kun én gryde eller pander.
- Hvis kogezone er meget mindre end den anvendte gryde eller pander, er det kun midten af gryden eller pandens bund, der opvarmes, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt eller tilfredsstillende.
- Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → "Grundindstillinger".
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Madlavning med induktion" og → "Flex zone".

## PowerManager

Med funktionen Power-Manager kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

Kogesektionen er forindstillet fra fabrikens side. Dens maksimale effekt er angivet på typeskiltet. Med funktionen Power-Manager kan værdien ændres afhængigt af betingelserne for den pågældende el-installation.

For ikke at overskride denne indstillingsværdi fordeler kogesektionen automatisk den tilgængelige effekt på de tændte kogezone.

Når funktionen Power-Manager er aktiveret, kan effekten for en kogezone periodisk falde til under den nominelle værdi. Når der tændes for en kogezone, og effektbegrænsningen nås, vises symbolet **\_** kortvarigt i kogetrins-indikatoren. Apparatet regulerer selv og vælger automatisk det højeste mulige effektrin.

Der findes yderligere oplysninger om, hvordan kogesektionens samlede effekt kan ændres i kapitlet → "Grundindstillinger"

## Rengøring

### Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

### Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparat bliver meget varmt under brugen. Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal apparatet køle af i mindst to timer, inden filterdækslet, metalfedtfilteret, beholderen, overløbsbeholderen eller apparatets afdækning fjernes.

### Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

### Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Rengør kun emhætten med en fugtig klud. Træk netstikket ud af kontakten inden rengøring, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

### Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Komponenterne indvendig i emhætten kan have skarpe kanter. Brug beskyttelseshandsker.

**Bemærk:** Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet.

### Anvisninger

- Tag alle smykker af arme og hænder inden rengøringen.
- Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

## Rengøringsmidler

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type. Følg producentens anvisninger på produktets emballage.

Følg de anvisninger og advarsler, som er vedlagt rengøringsmidlerne.

Der kan købes egnede rengørings- og plejemidler via Kundeservice eller i vores e-Shop.

### Pas på!

#### Beskadigelse af overflader

Anvend:

- ikke ufortyndet opvaskemiddel
- ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- ikke skurende rengøringsmidler
- ikke højtryksrensere eller dampstråler
- ikke ovnrensere
- ikke ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol
- ikke hårde, ridsende opvaskesvampe, børster eller skuresvampe

### Pas på!

#### Beskadigelse af overflader

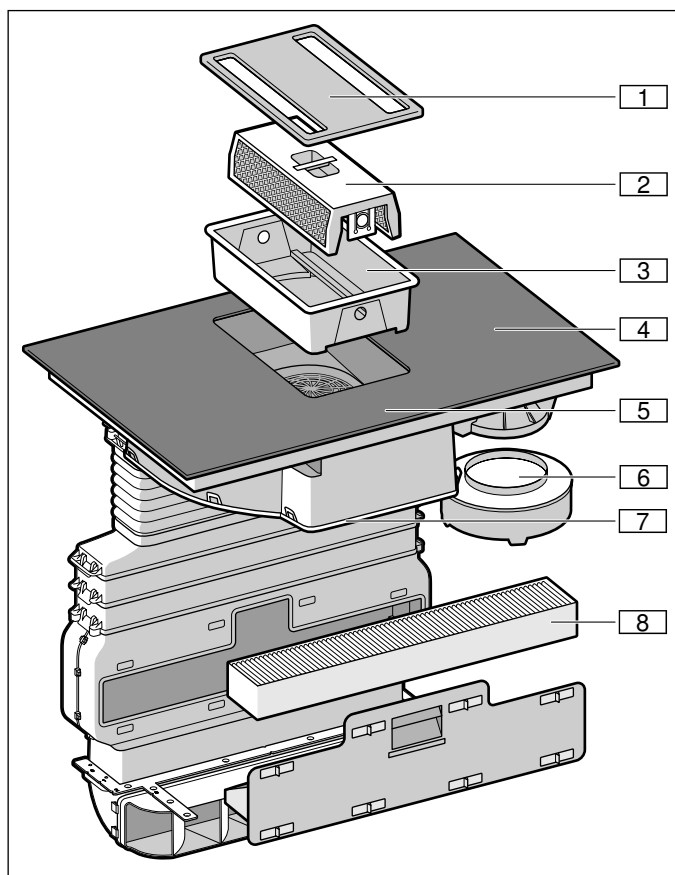
Vask altid nye rengøringsssvampe grundigt ud inden brug!

Følg anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

Område	Rengøringsmiddel
Glaskeramik	Rengøringsmiddel til glas ved kalk- og vandpletter: Rengør kogesektionen med det samme, når den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogesektioner eller et rengøringsmiddel til glas (artikel-nr. 00311499). Glasskraber (artikel-nr. 00087670) ved pletter af sukker, rissstivelse eller plast: Fjern pletterne med det samme. Pas på: Fare for forbrænding. Rengør bagefter med en fugtig opvaskesvamp, og tør efter med en klud. <b>Bemærk:</b> Anvend ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet. Opblød steder med indtørret smuds med lidt vand og en smule opvaskemiddel, der må ikke skures. Overflader af rustfrit stål må kun rengøres i slibningens retning. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice, i vores e-shop eller i specialforretninger (artikel-nr. 00311499). Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud. <b>Bemærk:</b> Der må ikke anvendes glasskraber til rengøring af kogesektionens ramme.
Kunststof	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød klud eller i opvaskemaskinen.
Betjeningslementer	Varmt opvaskevand eller et egnet rengøringsmiddel til glas (artikel-nr. 00311499): Rengør med en fugtig rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.
Filterdæksel	Varmt opvaskevand: Rengør med en fugtig rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.



## Komponenter, der skal rengøres



Nr.	Betegnelse
1	Filterdæksel
2	Metalfedfilter
3	Beholder
4	Kogetop
5	Betjeningsfelt
6	Overløbsbeholder
7	Kabinetsafdækning
8	Aktivt kulfilter (kun ved recirkulationsdrift)

## Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig skurende eller skarpe rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

## Kogesektion

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved forhindres det, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket. Fjern altid straks væske, der er kogt over, og lad ikke madrester tørre ind.

Rengør kogetoppen med en fugtig klud eller svamp, og tør efter med et viskestykke for at undgå, at der danner sig kalkpletter.

Hårnakket smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger, eller med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere (artikel-nr. 00087670) via Kundeservice eller i vores Online-shop.

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik-kogetoppe er særlig effektivt.

## Ventilation

For at opnå en tilfredsstillende lugt- og fedtfiltreringsgrad skal filtrene udskiftes eller renses regelmæssigt.

### Metalfedfilter

Metalfedfiltrene skal rengøres for hver 30 driftstimer, dog mindst en gang om måneden.

### ⚠ Advarsel – Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfilteret kan blive antændt.

**Fedtfilteret skal renses mindst én gang om måneden.**

Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.

### Aktivt kulfilter

Det aktive kulfilter skal udskiftes med regelmæssige mellemrum. Vær opmærksom på udskiftningsindikatoren på apparatet.

### Filterindikator

Når metalfedfiltrene eller det aktive kulfilter skal renses/udskiftes, lyder der et signal, når apparatet bliver slukket.

I displayfeltet lyser følgende symboler:

- **Metalfedfilter:**  $F 10$  lyser
- **Aktivt kulfilter:**  $F 11$  lyser
- **Metalfedfilter og aktivt kulfilter:**  $F 10$  og  $F 11$  lyser skiftevis

Senest på det tidspunkt skal metalfedfilteret renses, eller det aktive kulfilter skal udskiftes.

Når et filter er blevet rensat eller udskiftet, skal den pågældende indikatorer nulstilles, så indikatorerne  $F 10$  og  $F 11$  holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser  $F 10$  eller  $F 11$ .

1. Berør symbolet  $\mathcal{L}$ .  
Der lyder et signal. Indikatoren for rensning af metalfedfilteret er blevet nulstillet.
2. Berør symbolet  $\mathcal{L}$  igen, hvis  $F 11$  lyser.  
Der lyder et signal. Udskiftningsindikatoren for det aktive kulfilter er blevet nulstillet.

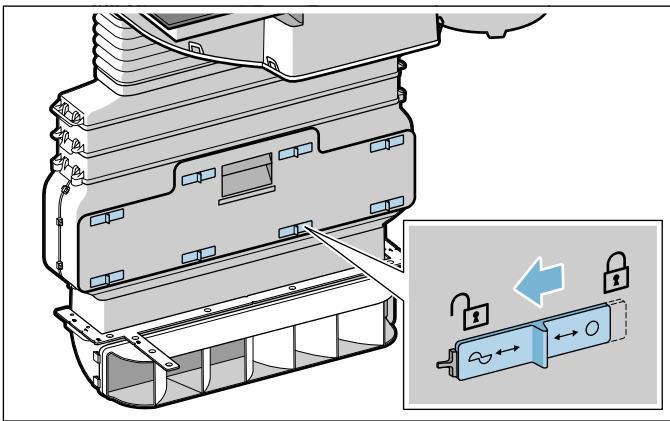
### Skifte aktivkulfiler (kun ved recirkulationsdrift)

Aktive kulfiltre binder lugtpartiklerne i emmen fra madlavningen. De bliver kun anvendt i forbindelse med recirkulationsdrift.

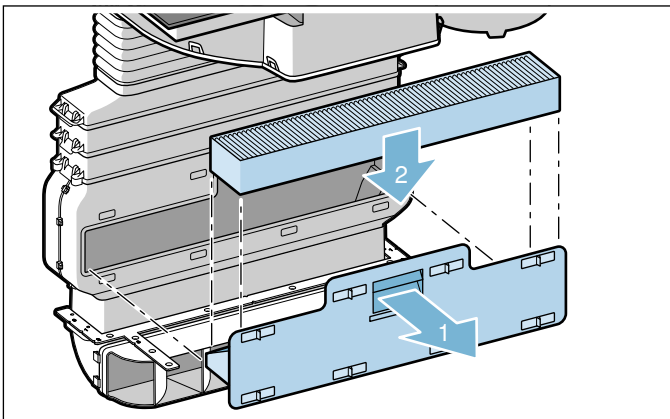
#### Anvisninger

- Det aktive kulfilter er ikke indeholdt i leveringen. Det aktive kulfilter (artikel-nr. HZ381700) fås hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.
- Det aktive kulfilter kan ikke renses eller aktiveres igen.
- Anvend kun originale filtre. Derved sikres en optimal funktion.

1. Luk alle lukkemekanismer op i skuffen i fladkanalen inde i køkkenskabet.



2. Luk skuffen i fladkanalen op, og tag det aktive kulfilter ud.



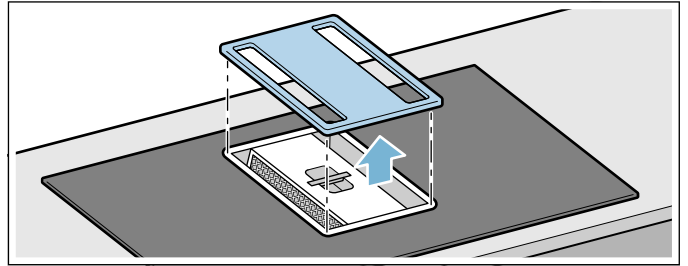
3. Sæt et nyt aktivt kulfilter på plads.
4. Luk skuffen i fladkanalen, og luk alle lukkemekanismerne.

**Bemærk:** Kontroller, at alle lukkemekanismer er korrekt lukket. I modsat fald kan der opstå støj, og ventilationens effekt kan blive forringet.

#### Afmontere metalfedtfiltre

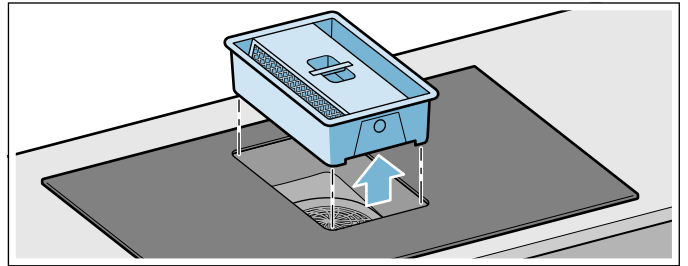
Metalfedtfiltrene filtrerer fedtet ud af emmen fra madlavningen. For at kunne opnå den optimale funktion, skal filtrene renses mindst engang om måneden.

1. Tag filterdækslet af.



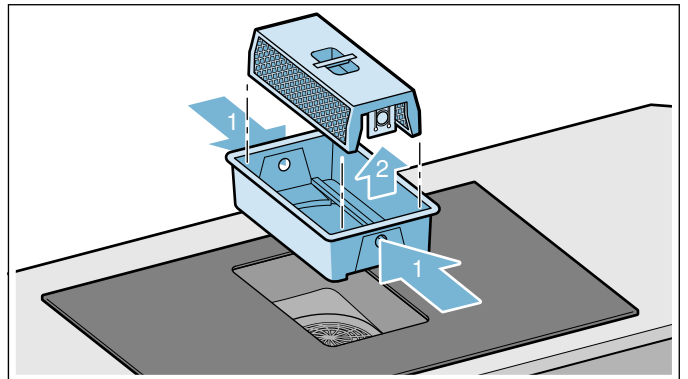
**Bemærk:** Pas på, at filterdækslet ikke falder ned og beskadiger kogesektionen.

2. Tag metalfedtfiltret og beholderen ud.



**Bemærk:** Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at undgå, at der drypper fedt ned.

3. Tryk på begge lukkemekanismerne på siden af beholderen for at adskille fedtfiltret fra beholderen.



4. Tøm om nødvendigt beholderen.
5. Rengør metalfedtfiltret og filterdækslet.
6. Rengør apparatet indvendigt, når metalfedtfiltret er afmonteret.

**Bemærk:** Der kan danne sig dråber på ventilatorhjulet. Dette er normalt og skyldes, at emmen fra madlavning kondenserer. Det medfører ingen sikkerhedsrisiko eller fare for beskadigelse. De elektriske komponenter i apparatet er beskyttet.

#### Metalfedtfiltre rengøres

##### Anvisninger

- Brug ikke aggressive, syre- eller ludholdige rengøringsmidler.
- Metalfedtfiltrene kan rengøres i opvaskemaskine eller vaskes af i hånden.

**Manuelt:**

**Bemærk:** Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs (artikel-nr. 00311297). Det kan bestilles i online-shoppen.

- Læg metalfedtfiltret i blød i varmt opvaskevand.
- Rengør metalfedtfiltret med en børste, og skyl det grundigt bagefter.
- Lad metalfedtfiltret dryppe af.

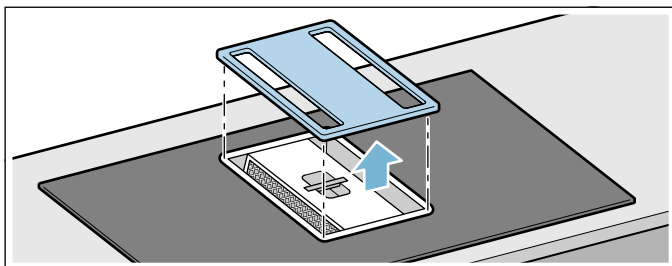
**I opvaskemaskinen:**

- Vask ikke et meget snavset metalfedtfiltret sammen med service.
- Placer metalfedtfiltrene løst i opvaskemaskinen. Metalfedtfiltrene må ikke blive klemt.
- Metalfedtfiltrene bliver bedst rengjort, når de ligger på filtersiden i opvaskemaskinen.

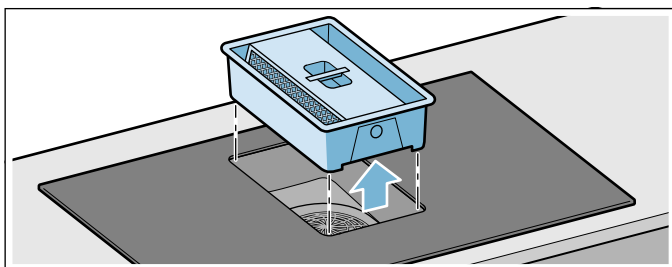
**Afmontage og rengøring af flere komponenter**

Rengør også bordemfanget indvendigt med regelmæssige mellemrum. Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs (artikel-nr. 00311297).

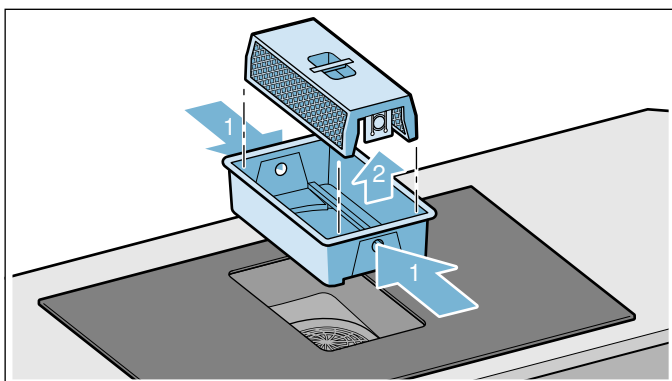
1. Tag filterdækslet af, og rengør det med en fugtig klud.



2. Tag metalfedtfiltret og beholderen ud.

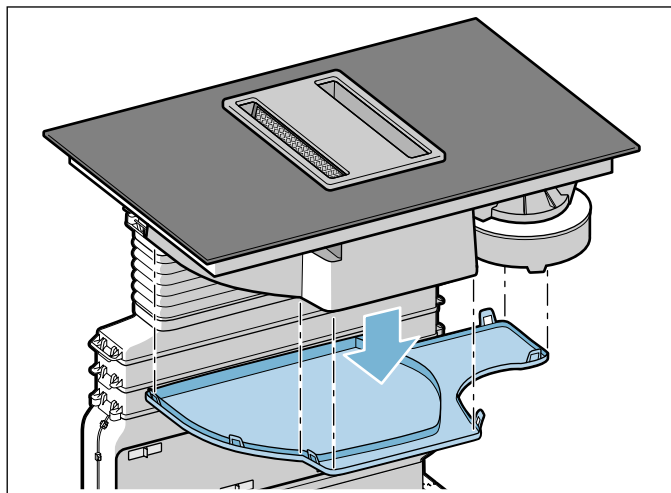


3. Tryk på begge lukkemekanismerne på siden af beholderen for at adskille fedtfiltret fra beholderen.



4. Tøm om nødvendigt beholderen.

5. Vask metalfedtfiltret og beholderen i opvaskemaskinen.
6. Tag om nødvendigt kabinetsafdækningen under apparatet af, og rengør den.



7. Monter delene igen efter rengøringen, når de er tørre.



**Sætte metalfedtfiltret på plads**

1. Sæt beholderen på plads.
2. Sæt metalfedtfiltret i.  
**Bemærk:** Kontroller, om metalfedtfiltret er sat korrekt på plads. Ellers fungerer ventilationen ikke.
3. Sæt filterdækslet på.

**Nulstille udskiftningsindikator**

Når et filter er blevet rensat eller udskiftet, skal den pågældende indikator nulstilles, så indikatorerne **F 10** og **F 11** holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser **F 10** eller **F 11**.

1. Berør symbolet .  
Der lyder et signal. Indikatoren for rensning af metalfedtfiltret er blevet nulstillet.
2. Berør symbolet  igen, hvis **F 11** lyser.  
Der lyder et signal. Udskiftningsindikatoren for det aktive kulfilter er blevet nulstillet.

## Rense overløbsbeholder

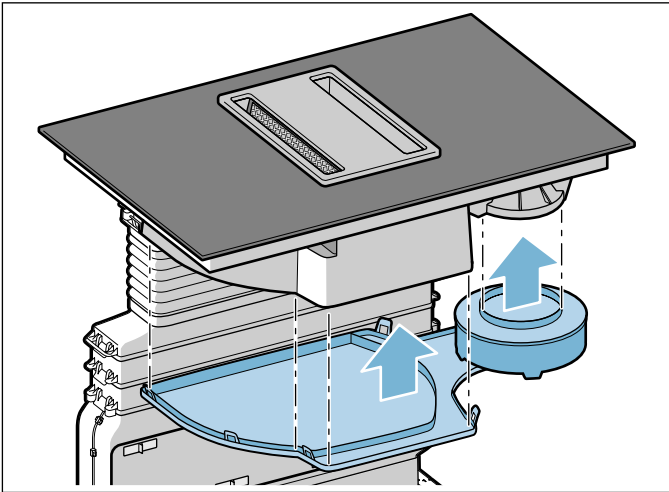
### Anvisninger

- Kontroller, at overløbsbeholderens tilløb ikke er blokeret. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal de fjernes, når apparatet er kølet af. Tag filterdækslet af, og tag metalfedtfiltret og beholderen ud.
- Hvis der kommer væske ind i apparatet oppefra, bliver det opsamlet i overløbsbeholderen. Skru overløbsbeholderen af, og tøm den. Tag om nødvendigt kabinetsafdækningen af.

1. Skru overløbsbeholderen af med begge hænder.

### Anvisninger

- Hold overløbsbeholderen vandret, så der ikke løber væske ud.
- Tag kabinettets afdækning af, hvis der er løbet væske ind i apparatet gennem ventilatorgitteret, mens metalfedtfiltret og beholderen er afmonteret.



2. Tøm overløbsbeholderen og evt. kabinetafdækningen, og skyl dem af.
3. Skru overløbsbeholderen fast igen efter rengøringen.
4. Fastgør kabinetsafdækningen igen.

## Trådløs temperatursensor

### Temperatursensor

Rengør temperatursensoren med en fugtig klud. Må aldrig rengøres i opvaskemaskine. Må ikke dyppes i vand eller holdes under rindende vand.

Tag temperatursensoren af gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et på et rent og sikkert sted, f.eks. i emballagen, og ikke i nærheden af varmekilder.

### Silikone-patch

Rens og tør silikone-patchen, inden den placeres på temperatursensoren. Egnet til opvaskemaskine.

**Bemærk:** Lad ikke gryder med en silikone-patch ligge i opvaskevand i længere tid.

### Temperatursensorens rude

Sensorruden skal altid være ren og tør. Dette gøres på følgende måde:

- Fjern regelmæssigt fedtstænk og smuds.
- Brug en ren klud eller vatpinde og et rudevaskemiddel til rengøringen.

### Anvisninger

- Anvend ikke ridsende rengøringsmidler, som skuresvampe, skurebørster eller skurecreme.
- Rør ikke ved sensorruden med fingrene. Den kan blive tilsmudset eller ridset.

## Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

### Anvendelse

#### Hvorfor kan jeg ikke tænde for koetoppen, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret.

Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → "*Børnesikring*"

#### Hvor blinker indikatorerne, og der lyder et signal?

Fjern væde eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet.

Der findes en vejledning om, hvor lydsignalet deaktiveres, i kapitlet → "*Grundindstillinger*"

### Lyde

#### Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

Afhængig af beskaffenheden af grydens eller pandens bund kan der opstå lyde under driften af koetoppen. Disse lyde er normale, skyldes induktionsteknologien og er ikke tegn på en defekt.

#### Mulige lyde:

##### Dyb brummen som ved en transformer:

Opstår ved madlavning på et højt kogetrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere kogetrin.

##### Dyb fløjtelyd:

Opstår, når gryden eller panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der hældes vand eller levnedsmidler i gryden eller panden.

##### Knitrende lyd:

Denne lyd opstår, når der anvendes gryder eller pander af forskellige materialer, som ligger over hinanden, eller hvis der samtidig anvendes gryder eller pander med forskellige størrelser eller materialer. Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og af tilberedningsmåden.

##### Høje fløjtelyde:

Kan opstå, når to kogezone anvendes samtidig på højeste kogetrin. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres.

##### Ventilatorlyd:

Koetoppen er udstyret med en ventilator, som tændes ved høje temperaturer. Ventilatoren kan også fortsætte driften, efter at koetoppen er slukket, hvis den målte temperatur stadig er for høj.

### Gryder og pander

#### Hvilke gryder og pander er egnede til en induktionskogetop?

Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".

#### Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

Kogezone, hvor gryden eller panden er placeret, er ikke tændt.

Kontroller, at der er tændt for kogezone, hvor gryden eller panden er placeret.

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på en kogezone, som passer i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → "*Madlavning med induktion*", → "*Flex zone*" og → "*Movefunktion*".

## Gryder og pander

### Hvorfor varer det så længe, inden gryden eller panden bliver varm, hhv. hvorfor bliver de ikke tilstrækkeligt varme, selv om der er indstillet et højt kogetrin?

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på en kogezone, som passer i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → "*Madlavning med induktion*", → "*Flex zone*" og → "*Movefunktion*".

## Rengøring

### Hvordan skal kogetoppen rengøres?

De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Det anbefales at undlade at anvende aggressive eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.

Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogetoppen i kapitlet → "*Rengøring*".

## ? Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Normalt skyldes fejl småting, som er lette at afhjælpe. Læs anvisningerne i tabellen igennem, inden kundeservice kontaktes.

### ⚠ Advarsel. Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Fejl / indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Tilslut apparatet til strømmettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
Belysningen af symbolerne fungerer ikke.	Styreenheden er defekt.	Kontakt kundeservice.
Ventilationen fungerer ikke.	Metalfedtfilteret er ikke sat korrekt på plads.	Sæt metalfedtfilteret korrekt på plads. → "Rengøring" på side 40
	Sensoren til filterregistrering fungerer ikke.	Kontakt kundeservice.
<b>F 10</b>	Metalfedtfilteret skal renses.	Rens metalfedtfilteret. → "Rengøring" på side 40
<b>F 11</b>	Det aktive kulfilter skal udskiftes.	Skift det aktive kulfilter. → "Rengøring" på side 40
<b>F 10 / F 11</b>	Udskiftnings-/rensingsindikatoren lyser, selvom filtrene er blevet rensede hhv. udskiftet.	Nulstil udskiftnings-/rensingsindikatoren. → "Nulstil udskiftningsindikator" på side 43
Ingen indikator	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen.
	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.	Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken.	Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Indikatorerne blinker	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
<b>F 2</b>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogesektionen.
<b>F 4</b>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	
<b>F 5</b> + kogetrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren bliver slukket efter kort tid. Madlavningen kan fortsættes.
<b>F 5</b> og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren slukkes.
<b>F 1 / F 6</b>	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
<b>F 0</b>	Funktionen indstillingsoverførsel kan ikke aktiveres	Kontroller fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes på normal vis, uden at funktionen Indstillingsoverførsel benyttes. Kontakt teknisk kundeservice.
<b>F 9</b>	FlexPlus-kogezonen kan ikke aktiveres	Kontroller fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes på normal vis på de andre kogezone. Kontakt teknisk kundeservice.
<b>F 8</b>	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se afsnit
<b>E 8202</b>	Temperatursensoren er overophedet, og kogezonen er blevet slukket.	Vent, til temperatursensoren er tilstrækkelig afkølet, og aktiver derefter funktionen igen.

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

da Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

<b>E8203</b>	Temperatursensoren er overophedet, og alle kogezone er blevet slukket.	Fjern temperatursensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den med god afstand til andre kogezone og varmekilder. Tænd for kogezoneerne igen.
<b>E8204</b>	Temperatursensorens batteri er brugt op.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnit → "Udskiftning af batteriet"
<b>E8205</b>	Temperatursensoren har ingen forbindelse mere.	Deaktiver funktionen, og aktiver den derefter igen.
<b>E8206</b>	Temperatursensoren er ødelagt/defekt.	Kontakt teknisk kundeservice.
Temperatursensorens indikator lyser ikke.	Temperatursensoren reagerer ikke, og indikatoren bliver ikke tændt.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnit → "Udskiftning af batteriet" Tryk vedvarende på temperatursensorens knap i 8 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind den med kogesektionen igen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet stadig ikke er løst.
Indikatoren i temperatursensoren blinker to gange.	Temperatursensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet er brugt op.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se afsnit → "Udskiftning af batteriet"
Indikatoren i temperatursensoren blinker tre gange.	Temperatursensoren har ingen forbindelse mere.	Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, og forbind temperatursensoren med kogesektionen igen.
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.	Kontakt elskabet.
<b>U400</b>	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, at kogesektionen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
<b>dE</b>	Demotilstand er aktiveret	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Tryk på et vilkårligt betjeningsfelt indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

### Anvisninger

- Hvis **E** vises i indikatoren, skal der trykkes vedvarende på sensorfeltet for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.



## Kundeservice

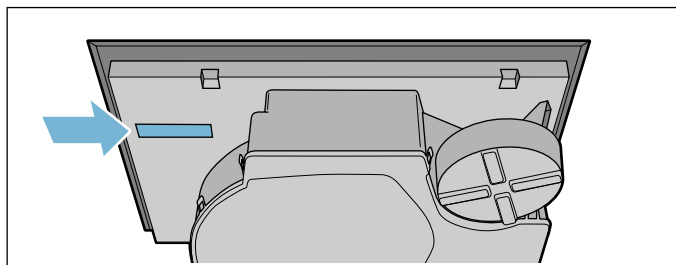
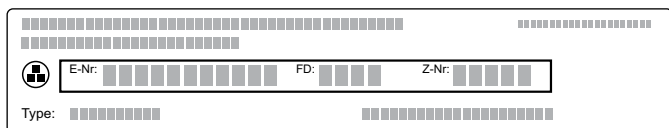
Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

### E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med vores serviceafdeling skal apparatets E-nummer og FD-nummer angives.

Typeskiltet med numrene findes følgende steder:

- I apparatets papirer.
- På undersiden af kogesektionen.



E-nummeret findes også på glaskeramikken på kogesektionen. Kundeserviceindeks (KI) og FD-nummer kan kontrolleres i Grundindstillingerne. Der findes oplysninger om dette i kapitlet → "Grundindstillinger".

Vær opmærksom på, at det heller ikke inden for garantiperioden er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

### Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

## Prøveretter

Denne tabel er blevet fremstillet til brug for prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af vores apparater.

Informationen i tabellen henviser til vores kogegrej fra Schulte-Ufer (køkkensæt i 4 dele til induktionskogeplade HZ 390042) med følgende mål:

- Kasserolle Ø 16 cm, 1,2 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 16 cm, 1,7 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 22 cm, 4,2 l til kogefelter med Ø 18 cm
- Stegepande Ø 24 cm, til kogefelter med Ø 18 cm

Prøveretter	Fade og beholdere:	Kogetrin	Forvarmning		Tilberedning	
			Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
<b>Smeltning af chokolade</b>						
Overtrækschokolade (f.eks. fra Dr. Oetker, let bitter chokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nej
<b>Opvarmning og varmholdning af linsegryderet</b>						
Linsegryderet*						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 450 g	Gryde Ø 16 cm	9	1:30 (uden omrøring)	Ja	1.5	Ja
Mængde: 800 g	Gryde Ø 22 cm	9	2:30 (uden omrøring)	Ja	1.5	Ja
Linsegryderet på dåse						
F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco.						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 500 g	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 1:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.5	Ja
Mængde: 1 kg	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.5	Ja
<b>Tilberedning af bechamelsauce</b>						
Mælkens temperatur: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt						
1. Smelt smørret, rør mel og salt i, og opvarm massen.	Kasserolle Ø 16 cm	2	Ca. 6:00	Nej	-	-
2. Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog under stadig omrøring.		7	Ca. 6:30	Nej	-	-
3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 minutter på kogezone under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog.		-	-	-	2	Nej
*Opskrift iht. DIN 44550						
**Opskrift iht. DIN EN 60350-2						

Prøveretter	Fase og beholdere:	Kogetrin	Forvarmning		Tilberedning	
			Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
<b>Tilberedning af mælkeris</b>						
Mælkeris, tilberedt med låg Mælkens temperatur: 7 °C Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Indstil det anbefalede kogetrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken. Tilberedningstid inklusive forvarmning ca. 45 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja
Mælkeris, tilberedt uden låg Mælkens temperatur: 7 °C Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Vælg det anbefalede kogetrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3	Nej
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	2.5	Nej
<b>Tilberedning af ris*</b>						
Vandtemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
<b>Steg af svinemørbrad</b>						
Starttemperatur for mørbrad: 7 °C						
Mængde: 3 svinemørbrade (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm) og 15 ml solsikkeolie	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
<b>Tilberedning af pandekager**</b>						
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
<b>Fritering af dybfrosne pommes frites</b>						
Mængde: 2 liter solsikkeolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryde Ø 22 cm	9	Til der er opnået en olie-temperatur på 180 °C	Nej	9	Nej
*Opskrift iht. DIN 44550						
**Opskrift iht. DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG



9001240787  
981111(00)