

SIEMENS

Kogesektion

EZ9..KZ...

[da] Brugsanvisning



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	5
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	6
	Årsager til skader	8
	Oversigt	8
	Miljøbeskyttelse	9
	Energisparetips	9
	Miljøvenlig bortskaffelse	9
	Madlavning med induktion	9
	Fordele ved madlavning med induktion	9
	Kogegrej	9
	Lær apparatet at kende	11
	Kogezone	11
	Betjeningsfeltet	11
	Menuoversigt	12
	Kogezone-indikator	13
	Aktiver belysningen activeLight	14
	Restvarmeindikator	14
	Betjening af maskinen	14
	Den første ibrugtagning	14
	Tænde / slukke kogetoppen	14
	Indstille kogezone	14
	Gåde råd om tilberedning	15
	Tidsfunktioner	18
	Automatisk tilberedningstid	18
	Minuturet	19
	Stopur-funktion	19
	PowerBoost-funktion	20
	Aktivere	20
	Deaktivere	20
	panBoost funktion	21
	Gode råd om anvendelsen	21
	Aktivere	21
	Deaktivere	21
	Varmholdningsfunktion	22
	Aktivere	22
	Deaktivere	22
	Overføring af indstillinger	22
	Aktivere	22
	Trådløs temperatursensor	23
	Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor	23
	Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet	23
	Rengøring	24
	Udskiftning af batteriet	24
	Overensstemmelseserklæring	25
	Kogesensor	26
	Kogeprocesser med kogesensoren	26
	Fordele	27
	Tips om kogning med Kogesensoren	27
	Indstilling af kogepunkt	27
	Indstilling	28
	Anbefalede retter	29
	Madlavnings-assistent	32
	powerMove Pro	33
	Aktivere	33
	Deaktivere	33
	Børnesikring	34
	Aktivere/deaktivere børnesikring	34
	Permanent børnesikring	34
	Pause	34
	Aktivere	34
	Deaktivere	34
	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	34
	Grundindstillinger	35
	Åbne grundindstillinger	35
	Menu Grundindstillinger	35
	Forlade Grundindstillinger	35
	Gemme eller annullere ændringer	35
	Home Connect	36
	Opsætning	36
	Home Connect indstillinger	38
	Softwareopdatering	40
	Fjerndiagnostik	40
	Oplysning om datasikkerhed	40
	Overensstemmelseserklæring	40
	Emhættestyring	41
	Opsætning	41
	Afbryde fra netværk	42
	Styring af emhætte via kogetop	42
	Indstillinger for emhættestyring	43

 Maksimalt effektforbrug	44
 Rengøring	44
Kogesektion	44
Kogetoppens ramme	44
 Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) . . .	45
 Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . .	48
Anvisninger, advarsler og fejlmeddelelser	48
Tips	48
Demotilstand	49
 Kundeservice	50
E-nummer og FD-nummer:	50

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.siemens-home.bsh-group.com og Online-Shop: 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.

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

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 4000 meter over havets overflade.

Anvend ikke en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadecomst, 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.

Hvis kogesensoren anvendes, skal det sikres, at den indstillede kogezone svarer til den kogezone, hvor gryden med den trådløse temperatursensor er placeret.

Personer, der har implanteret et medicinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller en defibrillator), skal konsultere deres læge for at sikre, at det pågældende apparat stemmer overens med direktivet 90/385/EØF fra Rådet fra de Europæiske Fællesskaber af 20.juni 1990 samt med DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og at det pågældende apparat er valgt, implanteret og programmeret i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis der endvidere anvendes køkkenredskaber og håndtag på gryder og pander, som ikke er af metal, er der ingen risiko forbundet ved brug af induktions-kogesektion i henhold til sit formål.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Brandfare!

- Varm olie eller fedt kan let antændes. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogetoppen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogeområdet bliver meget varmt. Læg ingen brændbare genstande på kogetoppen. Opbevar ikke genstande på kogetoppen.
- 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 sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Der må ikke anvendes en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Advarsel – Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og de tilgrænsende områder bliver meget varme. Dette gælder især for kogetoppens ramme (hvis en sådan forefindes). Rør aldrig ved de varme overflader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt teknisk kundeservice.
- Genstande af metal bliver meget hurtigt varme på kogetoppen. Læg aldrig metalgenstande, som knive, gafler, skeer, grydelåg eller andre genstande med dele af metal på kogetoppen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

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 – Fare pga. magnetfelt!

Den trådløse kogesensor 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 kogesensoren og en pacemaker eller et lignende medicinsk apparat.

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.

 Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- 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.
- Kogesensoren kan være meget varm, når den tages af gryden. Brug køkkenhandsker eller et viskestykke, når den tages af.
- 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 altid for, at både kogezone og grydebund er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.
- Sæt ikke varme gryder eller pande på betjeningsfeltet, indikatorområderne, kogesektionens ramme eller på lysstriberne i siderne. Det kan medføre skader.
- Hvis tunge eller spidse genstande falder ned på kogepladen, kan den tage skade.
- Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt. Det anbefales ikke at bruge hætter på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
Ridser	Salt, sukker og sand.	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru bunde på gryder eller pander ridser kogetoppen.	Kontroller gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
	Slidmærker fra gryder og pander.	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

Miljøbeskyttelse

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

Energisparetips

- Brug altid et tætsluttende låg, der passer til gryden. Madlavning uden låg forbruger betydeligt mere energi. Brug et glaslåg. Så kan man se indholdet i gryden uden at tage låget af.
- Brug gryder og pander med plan bund. En ujævn bund forøger energiforbruget.
- Placer altid gryder og pander indenfor de anvendte kogezoners afgrænsninger.
- Anvend en lille gryde eller pander til små mængder. En stor gryde, som kun er lidt fyldt op, bruger meget energi.
- Tilbered retterne med små mængder vand. Det sparer på energien, og grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Skru ned til et lavere effekttrin i god tid. Ellers går der energi til spilde.

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.

Den trådløse kogesensor er udstyret med et batteri. Bortskaf brugte batterier under hensyntagen til miljøet.

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

Madlavning med induktion adskiller sig grundlæggende fra gængse madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en 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. Induktions-kogezonen afbryder straks varmetilførslen, når gryden eller panden tages af, uden at den forinden er blevet slukket.

Kogegrej

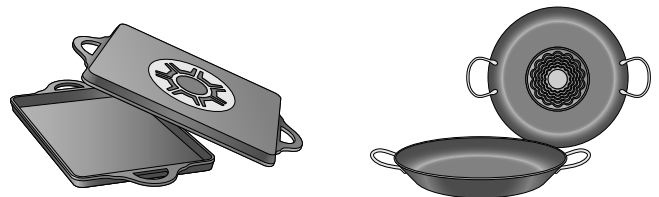
Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander til madlavning med induktion, f.eks.:

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

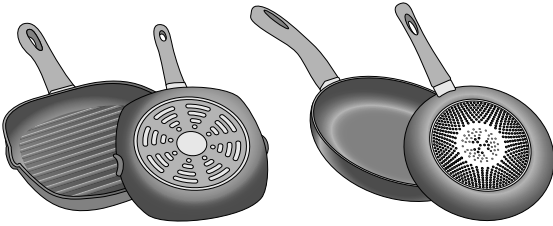
For at undersøge om gryden eller panden er egnet til brug med induktion: Prøv, om bunden bliver tiltrukket af en magnet, eller se producentens angivelser vedr. dette.

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

- Hvis grydens eller pandens bund kun er delvist ferromagnetisk, er det kun det ferromagnetiske område, der bliver 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 rigtig varm eller muligvis slet ikke bliver registreret.



Uegnet kogegrej

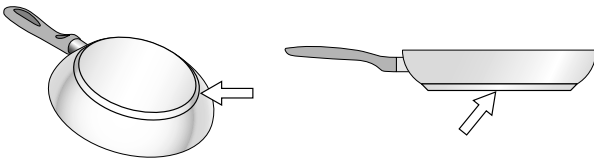
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

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

Egenskaber for gryde-/pandebund

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Gryder og pander af materialer, der fordeler varmen jævnt, som f.eks. gryder med sandwich-bund af rustfrit stål, sparer både tid og energi.

Det er bedst at anvende gryder og pander med en fuldkommen plan bund. Ujævne bunde eller bunde med prægede mønstre forringer varmetilførslen.



Gryden/panden mangler eller har en uegnet størrelse

Placer altid gryder/pander indenfor den anvendte kogeflades afgrænsninger. Hvis gryden eller panden ikke placeres korrekt, er lavet af et uegnet materiale eller har en forkert størrelse, vises symbolet \triangle ved siden af kogezone-indikatoren. Flyt gryden eller panden, eller forsøg med en anden gryde eller pande.

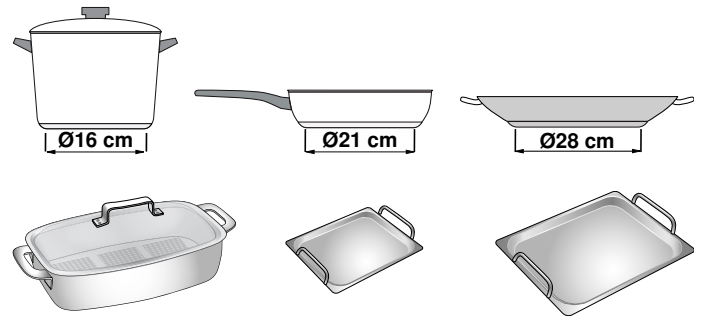
Hvis den aktive gryde eller pande løftes op fra kogefladen i mere end 30 sekunder, slukkes kogesektionen automatisk.

Tom gryde eller pande med tynd bund

Opvarm ikke tomme gryder eller pander, og anvend ikke gryder eller pander med tynd bund. Kogetoppen er udstyret med et internt sikkerhedssystem. Alligevel kan en tom gryde eller pande blive opvarmet så hurtigt, at den automatiske slukningsfunktion ikke får tid til at reagere, og temperaturen bliver alt for høj. Pandens eller grydens bund kan smelte og beskadige glaspladen. Rør i så fald ikke ved gryden eller panden, og sluk for kogetoppen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis kogetoppen ikke mere fungerer efter afkølingen.

Registrering af gryder / pander

Kogetoppen registrerer automatisk position, størrelse og form af den anvendte gryde eller pande afhængigt af bundens ferromagnetiske diameter og materiale. Gryder og pander med en bunddiameter fra 90 til 340 mm er egnede.



Bemærk: Kogezone-indikatorerne kan afvige fra grydens eller pandens faktiske størrelse og form. Det er normalt og forringer ikke kogetoppens funktion. Yderligere oplysninger, se kapitlet → "Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)"

Lær apparatet at kende

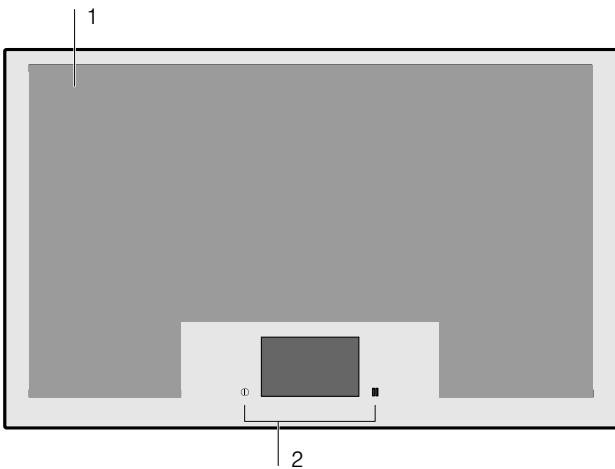
I dette kapitel beskrives kogezone, betjeningsfeltet og apparatets forskellige funktioner.

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

Kogezone

Kogetoppen er udstyret med induktion over hele kogezone. Gryder og pander kan placeres frit indenfor de tilgængelige kogezoners afgrænsninger. Gryders og panders position, størrelse og form bliver automatisk registreret.

Bemærk: Der kan bruges op til 6 gryder/pander på kogezone samtidigt.



Kogetop

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Tilgængelig kogezone |
| 2 | Betjeningsfelt |

Betjeningsfeltet

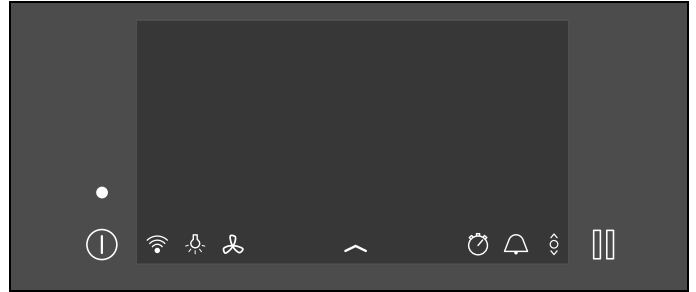
Betjeningsfeltet har sensorfelter og et touch-display.

Sensorfelter













Sensorfelterne er touch-felter. Berør det pågældende symbol for at vælge en funktion. I displayet vises de tilgængelige funktioner.

Anvisninger

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt. Fugt kan forringe funktionen.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på touch-displayet. Elektronikken kan blive overophedet.







Valg-sensorer

- | | |
|---|---------------------------------|
|  | Hovedafbryder |
|  | WLAN |
|  | Pausefunktion |
|  | Lysstyrken for emhættestyringen |
|  | Emhættestyring |
|  | Docking-menu |
|  | Info-menu |
|  | Børnesikring |
|  | Grundindstillinger |
|  | Stopur |
|  | Minutur |
|  | powerMove Pro |

Menuen kogemodus

- | | |
|---|-----------------------|
|  | Effektrin |
|  | PowerMove Pro |
|  | Kogesensor |
|  | Madlavnings-assistent |

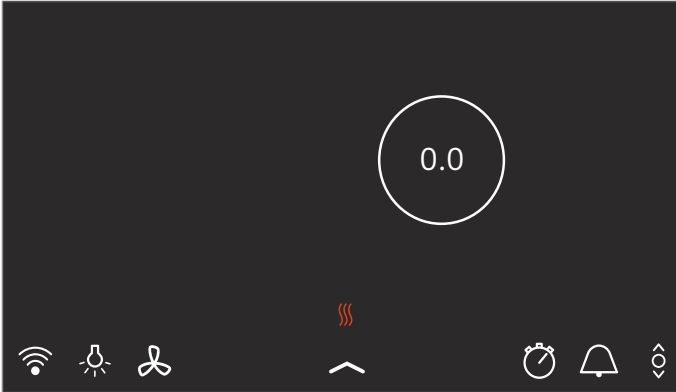
Kogezone

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1.0 - 9.0 | Effektrin |
|  | Funktionen PowerBoost |
|  | Funktionen ShortBoost |
|  | Varmholdningsfunktion |
|  | Automatisk tilberedningstid |

Touch-display

På touch-displayet vises en oversigt over, de gryder/pander, der er placeret på kogetoppen, og over sensor-felterne til aktivering af de forskellige funktioner.

Når der er placeret en gryde/pande på kogezone, vises kogezone-indikatoren for denne gryde/pande i displayet.



Menuoversigt

Kogesektionens intuitive menustruktur gør det let at finde sig til rette. Her findes en nærmere beskrivelse af de vigtigste menuer.

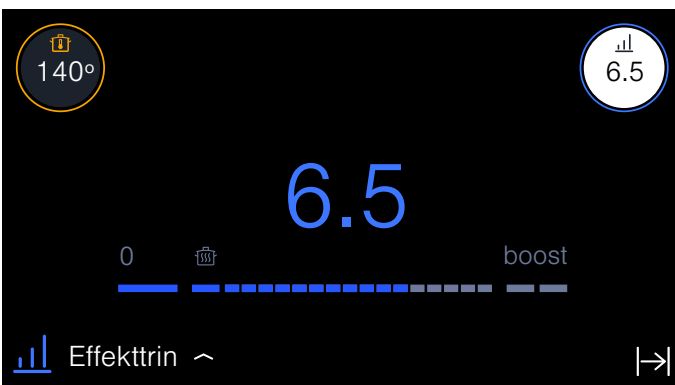
Hovedmenu

I hoveddisplayet vises en oversigt over indikatorerne for de gryder/pander, der står på kogeområdet. Den viser kogemodus, effektrin og indstillede Timer-funktioner for de tændte kogezoneer.

Indstillingsområde

I indstillingsområdet for en kogezone kan kogetrin, tilberedningstider og de forskellige kogemodi for kogezoneen konfigureres.

Berør det ønskede kogetrin for at åbne indstillingsområdet.



Statuslinje

På statuslinjen er der adgang til bestemte funktioner og andre menuer.

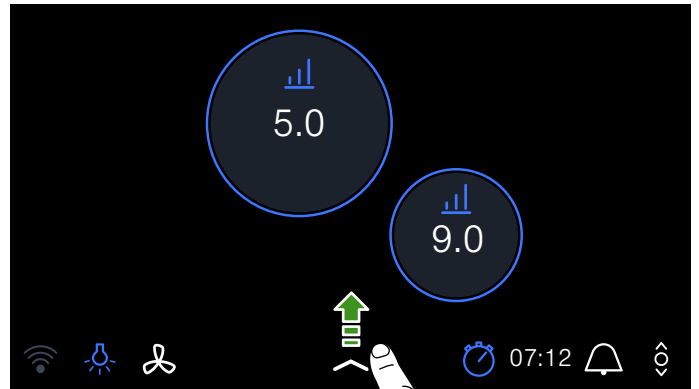
Statuslinjen viser følgende optioner:

- WLAN
- Lyset i emhættestyringen
- Emhættestyring
- Docking-menu
- Støpur
- Grundindstillinger
- powerMove Pro

Docking-menu

I docking-menuen er der adgang til bestemte funktioner og flere menuer.

Tryk let på symbolet på midten af hovedmenuens nederste kant let, og træk fingeren opad for at åbne docking-menuen.



I docking-menuen vises følgende optioner:

- Info-menu
- Børnesikring
- Grundindstillinger

Berør symbolet igen, og træk fingeren nedad for at lukke docking-menuen.

Info-menu

I info-menuen kan oplysningerne om apparatet vises.

Åbn docking-menuen, og berør symbolet for at åbne info-menuen. De tilgængelige optioner vises.

Tryk på symbolet for at forlade info-menuen.

Der kan der vises yderligere oplysninger om de aktuelle funktioner. Berør symbolet eller navnet på den ønskede funktion i nogle sekunder. I displayet åbnes et info-vindue med en beskrivelse af den aktuelle funktion.




Meddelelser og anvisninger

Viser oplysninger om en ændring af apparatets status, eller giver en meddelelse, når der kræves en handling fra brugerens side.

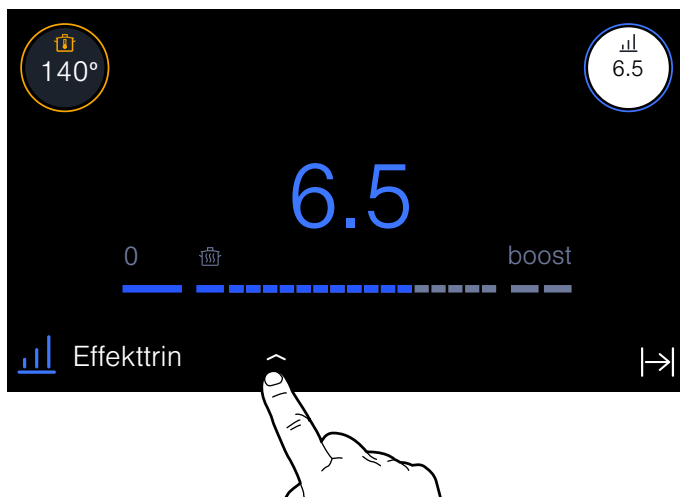
Følg anvisningerne i indikatorfeltet.

Menuen kogemodus

Kogesektionen har flere forskellige kogemodus-funktioner.

Kogemodus	Funktion
 Effekttrin	Her kan effekttrinnet for alle gryder/pander vælges.
 powerMove Pro	Med denne funktion kan et bestemt effekttrin styres afhængigt af grydens/pandens placering ved at flytte gryden/panden fremad eller bagud på kogefladen.
 Kogesensor	Ved hjælp af kogesensoren, som er placeret udvendig på gryden, kan temperaturen automatisk holdes konstant. Disse funktioner er egnet til retter, hvor der ved kogning eller stegning skal bruges meget vand, olie eller fedt i gryden eller panden. Bemærk: Funktionen kan først anvendes, når forbindelsen mellem den trådløse kogesensor og betjeningsfeltet er oprettet.
 Madlavnings-assistent	Madlavning med forvalg af retter

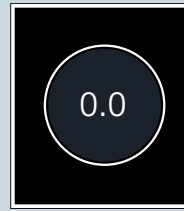
Vælg kogezonen, og berør den aktive kogemodus for at åbne menuen Kogemodus.



Kogezone-indikator

Når der stilles en gryde/pande på kogezonen, lyser indikatoren for den pågældende kogezone i touchdisplayet.

Kogezone registreret



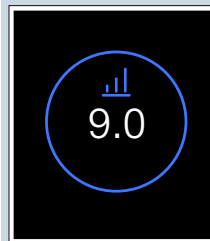
Gryden/panden på kogezonen er registreret. Kogezone-indikatoren lyser. Tryk let på indikatoren for at vælge kogezonen.

Valgt kogezone



Den viste kogezone er valgt. Effekttrinnet kan indstilles.

Kogezonen er aktiveret



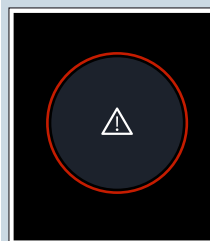
Den viste kogezone er aktiveret. I indikatoren lyser det indstillede effekttrin.


Der er ingen gryde/pande på kogezonen



Gryden/panden er blevet fjernet fra kogezonen. Det førhen valgte effekttrin ændrer farve.

Yderligere indikatorer



Den valgte kogezone kan ikke programmeres. Tryk let på symbolet  på statuslinjen for at vise flere oplysninger.

Mulige årsager:

- Der kan tilberedes med op til 6 jævnt fordelte gryder/pander samtidigt på kogefladen.
- Gryden/panden er ikke egnet til induktionskogesektioner.
- Apparatets maksimale effektforbrug blev overskredet.

Aktiver belysningen activeLight.

I højre og venstre side er kogepladen udstyret med interaktive lyslinjer. Lyslinjerne angiver gryders/panders placering på kogepladen samt status for den pågældende kogezone.


Der findes en beskrivelse af aktivering eller deaktivering af lyslinjerne i kapitlet → "*Grundindstillinger*"

I tabellen herunder vises betydningen af de forskellige farver:

Farve	Betydning
Hvid	Gryden/panden på kogepladen er registreret.
Blå	Segmentet på kogepladen er aktiveret.
Farveområde blå	Funktionen powerMove Pro er aktiveret. Gryden/panden kan flyttes langs den blå lyslinje.
Orange	Kogesensor
Rød	Restvarmeindikator Bemærk: Hvis de røde lysstriber på begge sider af kogepladen blinker, er der opstået en fejl.

Restvarmeindikator

Kogesektionen har to restvarmeindikatorer:

- Berør symbolet  i hovedmenuen. Afhængigt af restvarmens intensitet, lyser en, to eller alle tre linjer.
- Der befinder sig røde lysstriber i kogepladens venstre og højre side. Afhængigt af restvarmens intensitet, lyser de røde lysstriber kraftigere eller svagere.

De viser, at kogepladen stadig er meget varm. Rør ikke ved kogepladen, når disse indikatorer stadig lyser eller umiddelbart efter, at de er slukket.

Så længe kogepladen stadig er varm, lyser restvarmeindikatorerne også, selv om der er slukket for kogesektionen.



Betjening af maskinen

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

Den første ibrugtagning


Når apparatet tændes første gang, vises en menu i displayet til valg af de første indstillinger. Vælg de ønskede indstillinger.


Når indstillingerne er bekræftet, vises hovedmenuen.

Bemærk: Indstillingerne kan når som helst ændres. Der findes yderligere oplysninger om valg af disse indstillinger i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Tænde / slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet . Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Efter en kort opstartstid er kogetoppen klar til brug.

Slukke: Berør symbolet . Indikatoren slukkes. Alle kogezoneer er slukket.

Restvarmeindikatoren lyser, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogetoppen slukkes automatisk, når kogezoneerne har været slukket i mere end 30 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 10 sekunder, efter at kogetoppen er blevet slukket. Hvis kogetoppen tændes igen indenfor dette tidsrum, vises muligheden for at aktivere de sidste indstillinger i hovedmenuen. Yderligere oplysninger om denne indstilling, se kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Indstille kogezone

Det ønskede effektrin vælges i indstillingsområdet.

Effektrin 1.0	= laveste trin
Effektrin 9.0	= højeste trin

Alle effektrin har en mellemtrin, som er markeret med .5.

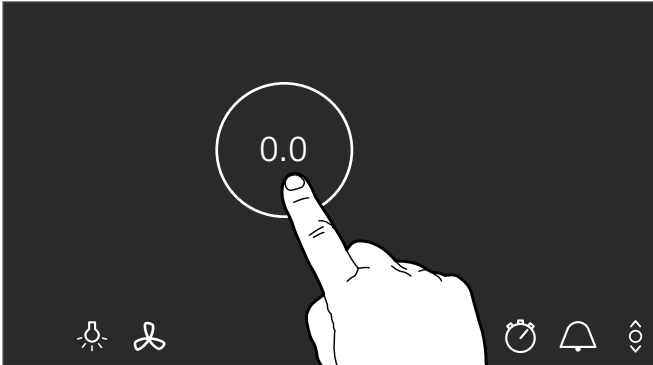
Anvisninger

- 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.

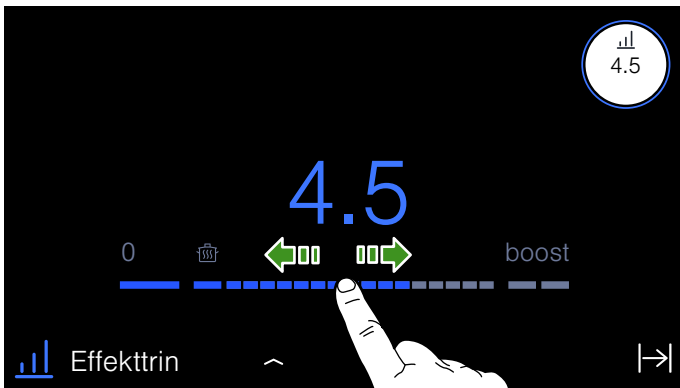
Vælg kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Placer gryden eller panden på kogezone.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre den tilhørende indikator. I displayfeltet vises indstillingsområdet for den valgte kogezone.



3. Bevæg fingeren hen over indstillingsområdet, og berør det ønskede kogetrin let.



Kogetrinet er indstillet.

Ændre kogetrin

Vælg kogezone, og indstil derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

Slukke kogezone

Berør kogezone-indikatoren på hoveddisplayet, til effektrinnet **0.0** vises. Kogezonen slukkes.

Bemærk: Hvis der er placeret en gryde eller pande på en kogezone, inden kogetoppen tændes, bliver den registreret, når hovedafbryderen er berørt, og kogezone-indikatoren vises i touch-displayet.

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*"

Anbefalede retter

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.

	Viderekogningstrin	Tid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1.0 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1.0 - 2.0	-
Opvarmning eller varmholdning		
Gryderetter, f.eks. linsegryde	1.5 - 2.0	-
Mælk ¹	1.5 - 2.5	-
Kogte pølser ¹	3.0 - 4.0	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3.0 - 4.0	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3.0 - 4.0	35 - 55
Simrekogning		
Kartoffelkløbe ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk ¹	4.0 - 5.0	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamelsauce	1.0 - 2.0	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. sauce bearnaise, sauce hollandaise	3.0 - 4.0	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris ³	2.0 - 3.0	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Dejprodukter ¹	6.0 - 7.0	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrost	3.5 - 4.5	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Rullesteg	4.0 - 5.0	50 - 65
Grydesteg	4.0 - 5.0	60 - 100
Gullasch ³	3.0 - 4.0	50 - 60
¹ Uden låg		
² Vend flere gange.		
³ Forvarmning på trin 8.0 - 8.5.		

	Viderekogningstrin	Tid (min.)
Langtidsstegning/stegning med lidt olie ¹		
Schnitzel, naturel eller paneret	6.0 - 7.0	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6.0 - 7.0	6 - 12
Koteletter, naturel eller paneret ²	6.0 - 7.0	6 - 12
Steak (3 cm tyk)	7.0 - 8.0	6 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt) ²	5.0 - 6.0	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost ²	5.0 - 6.0	10 - 30
Frikadeller (3 cm tykke) ²	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers (2 cm tykke) ²	6.0 - 7.0	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5.0 - 6.0	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6.0 - 7.0	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6.0 - 7.0	8 - 15
Rejer og skaldyr	7.0 - 8.0	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7.0 - 8.0	10 - 20
Panderetter med asiatisk tilberedning (grøntsager, kød i strimler)	7.0 - 8.0	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6.5 - 7.5	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg	5.0 - 6.0	3 - 6
Fritering ¹ (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8.0 - 9.0	-
Kroketter, dybfrosne	7.0 - 8.0	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6.0 - 7.0	-
Fisk, paneret eller i øldej	6.0 - 7.0	-
Grøntsager, svampe, paneret, i øldej eller i tempura	6.0 - 7.0	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	5.5 - 6.5	-
¹ Uden låg		
² Vend flere gange.		
³ Forvarmning på trin 8.0 - 8.5.		

Tidsfunktioner

Kogetoppen har tre Timer-funktioner:


- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

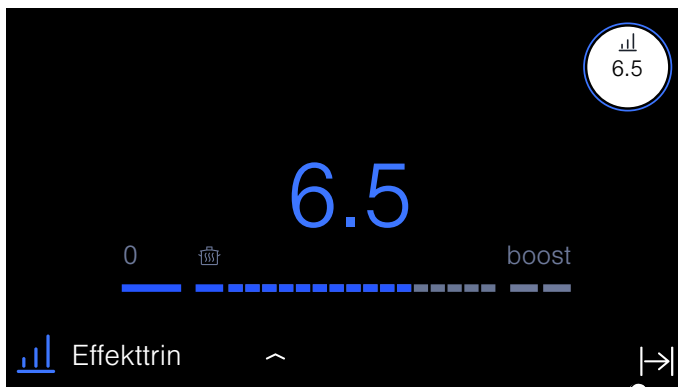
Automatisk tilberedningstid

Kogezonen slukker automatisk, når den indstillede tid er gået.

Der kan indstilles en varighed på op til 12 timer og 59 minutter.


Indstilling:

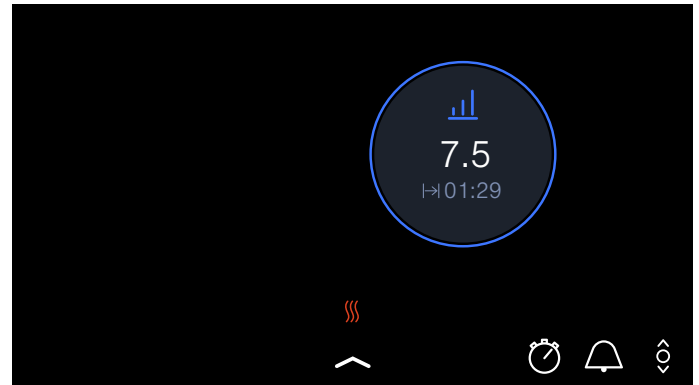
1. Vælg kogezonen og det ønskede effekttrin.
2. Berør symbolet  i indstillingsområdet for kogezonen.



3. Indstil den ønskede tid.
Berør 00 h, og vælg tiden i indstillingsområdet for at indstille timerne.
Berør 00 min, og vælg tiden i indstillingsområdet for at indstille minutterne.
Sekunderne vises i minut-indikatoren. Der kan indstilles i intervaller fra 30 sekunder til 5 minutter.



4. Berør symbolet  for at bekræfte den valgte tid. I kogezone-indikatoren vises den programmerede tid.





Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Kogesensor

Hvis der indstilles en varighed for en kogezone, hvor kogesensoren er aktiveret, begynder tilberedningstiden først tælle ned, når det anbefalede temperaturtrin er nået.

Ændre eller slette tid

Tryk let på indikatoren for kogezonen, og vælg derefter  for at åbne tilberedningstiden.

Vælg en ny tilberedningstid, og berør  Start for at ændre tilberedningstiden.

Berør symbolet  for at slette tiden.

Berør symbolet  for at vende tilbage til hovedmenuen.

Når tiden er udløbet

Kogezonen slukkes. Der lyder et signal, og effekttrinnet bliver sat på 0.0.

Tidsindikatoren og det akustiske signal slukkes, når kogezonen berøres.



Minuturet

Der kan indstilles en tid op til 9 timer, 59 minutter og 59 sekunder med minuturet.

Det kan aktiveres både ved tændt og slukket koge-top.

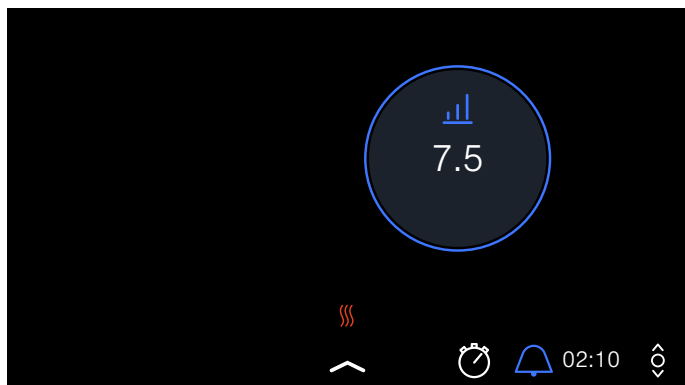
Det fungerer uafhængigt af koge-zonerne og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Indstilling


1. Berør sensoren .
2. Indstil den ønskede tid.
Berør 00 h, og vælg tiden i indstillingsområdet for at indstille timerne.
Berør 00 min, og vælg tiden i indstillingsområdet for at indstille minutterne.
Sekunderne vises i minut-indikatoren. Der kan indstilles i intervaller fra 30 sekunder til 5 minutter.
3. Berør symbolet .


Tiden begynder at tælle ned.

Efter nogle sekunder vises tiden i hoved-menuen.



Ændre eller slette tid

Berør sensoren  for at aktivere minuturet.


Vælg en ny tilberedningstid, og berør  Start for at ændre tilberedningstiden.

Berør symbolet  for at slette tiden.

Berør symbolet  for at vende tilbage til hovedmenuen.

Når tiden er udløbet

Når tiden er gået, lyder der et signal, og i tidsindikatoren vises 00:00.

Tidsindikatoren slukkes, når sensoren  berøres.

Stopur-funktion

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


Det fungerer uafhængigt af koge-zoner og andre indstillinger. Funktionen kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Aktivere


Berør symbolet  i hovedområdet.

Tiden begynder at løbe.

Deaktivere

Berør sensoren  for at aktivere minuturet.

Berør symbolet  Nulstil for at slette tiden.

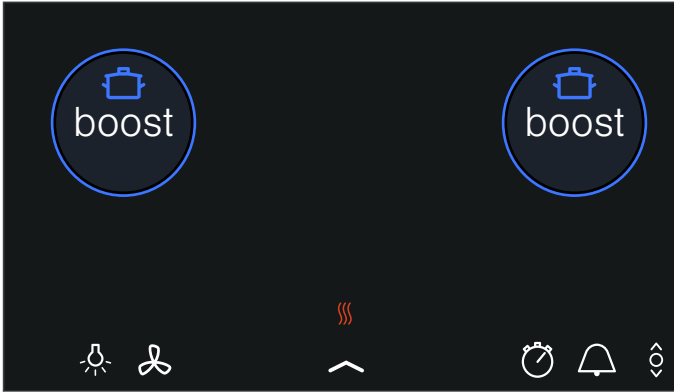
Berør symbolet  for at vende tilbage til hovedmenuen.

PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med kogetrin 9.

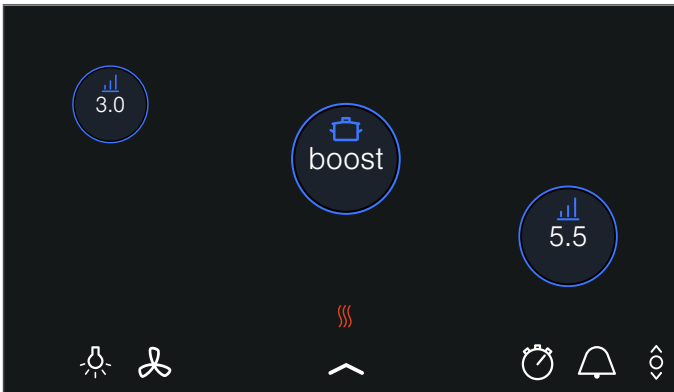
Hvis optionen Boost vises i indstillingsområdet for gryden/panden, er denne funktion tilgængelig.

Funktionen powerBoost er kun tilgængelig for én gryde/pande på hver side af kogepladen.



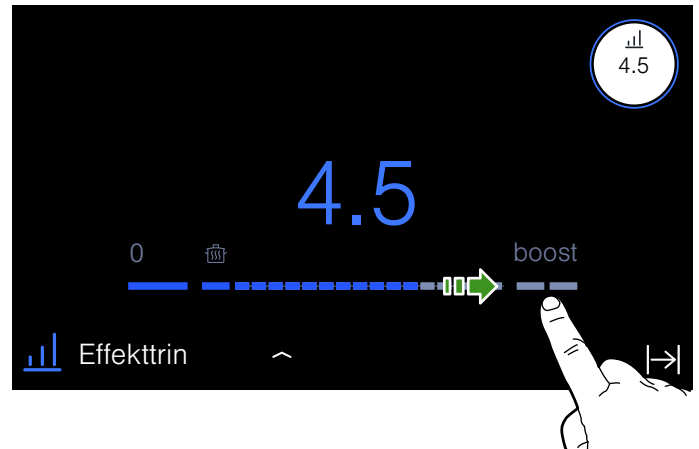
Hvis funktionen powerBoost er aktiveret, og der foretages indstillinger for en anden kogezone på samme side af kogepladen, bliver funktionen powerBoost deaktiveret og automatisk indstillet til effektrin 9.0.


Hvis funktionen powerBoost er aktiveret i midten af kogepladen, kan der foretages indstillinger for andre pander/gryder, som befinder sig på begge sider af kogepladen.

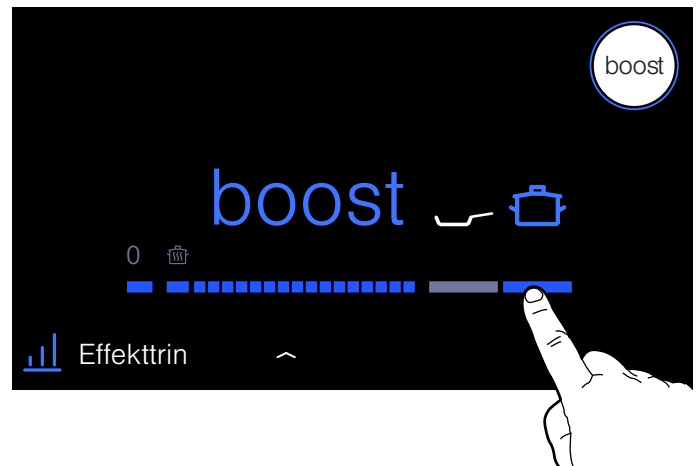


Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Indstil til boost i indstillingsområdet. Symbolerne  og  lyser.



3. Tryk på symbolet .



Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

Vælg kogezone, og indstil et andet kogetrin i indstillingsområdet.

Funktionen er deaktiveret.

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

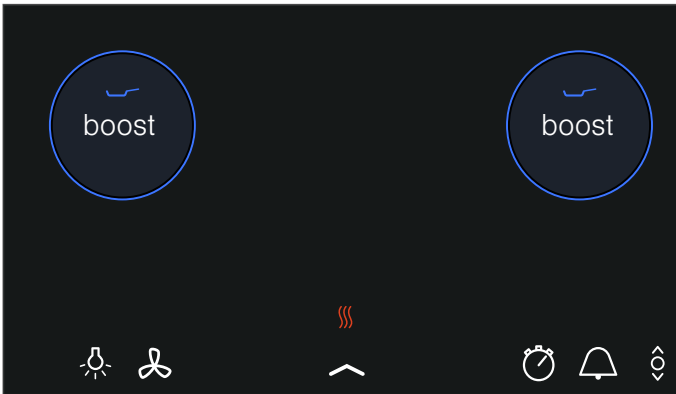
panBoost funktion

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

Vælg det egnede effekttrin for den fortsatte madlavning efter deaktivering af funktionen.

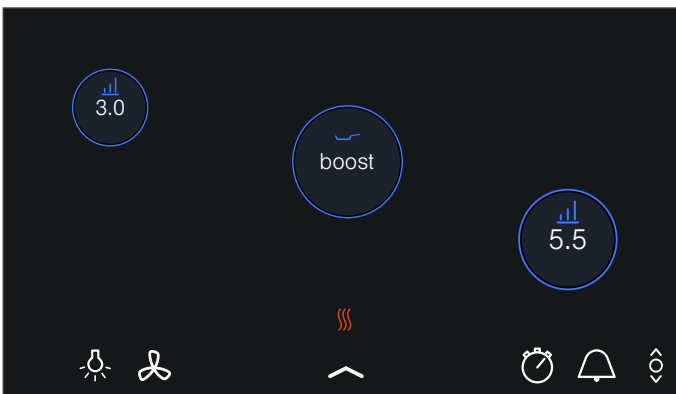
Hvis optionen Boost vises i indstillingsområdet for gryden/panden, er denne funktion tilgængelig.

Funktionen panBoost er kun tilgængelig for én gryde/pande på hver side af kogepladen.



Hvis funktionen panBoost er aktiveret, og der foretages indstillinger for en anden kogezone på samme side af kogepladen, bliver funktionen panBoost deaktiveret og automatisk indstillet til effekttrin 9.0.

Hvis funktionen panBoost er aktiveret i midten af kogepladen, kan der foretages indstillinger for andre gryder/pander, som befinder sig på begge sider af kogepladen.

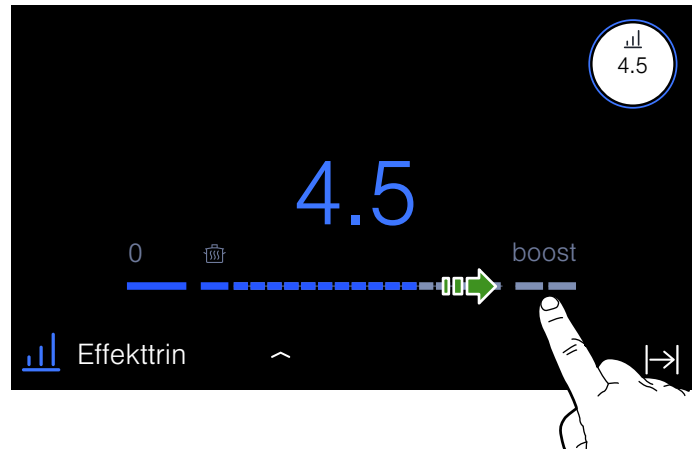



Gode råd om anvendelsen

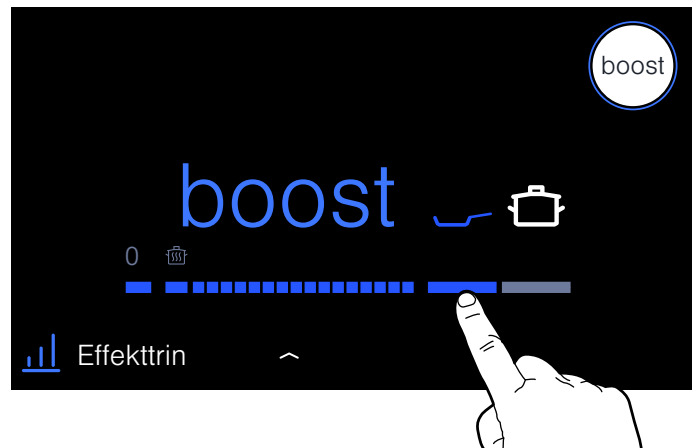
- De anvendte gryder og pander skal altid være kolde.
- Anvend altid gryder og pander med fuldkommen plan bund. Anvend ikke gryder og pander med tynd bund.
- Opvarm aldrig tomme gryder eller pander samt olie, smør eller fedt uden opsyn.
- Læg ikke låg på gryder eller pander.
- Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Madlavning med induktion"

Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Indstil til boost i indstillingsområdet. Symbolerne  og  lyser.



3. Tryk på symbolet .



Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

Berør kogezone-indikatoren, og vælg et vilkårligt kogetrin i indstillingsområdet.

Funktionen er deaktiveret.


Bemærk: Efter 30 sekunder deaktiveres denne funktion automatisk.

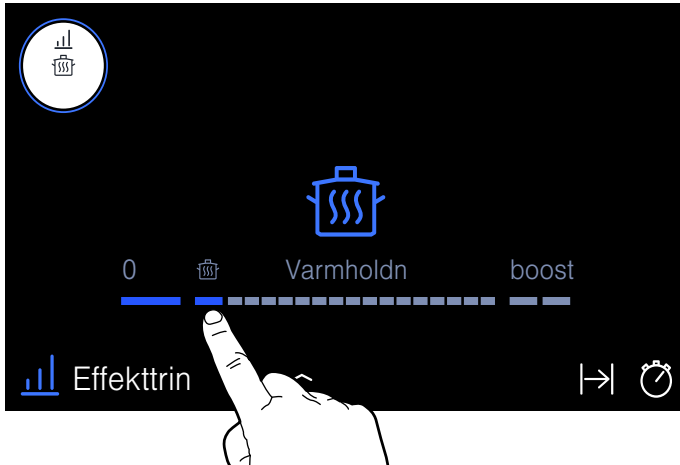
Kogezonen skifter automatisk ned til effekttrin 9.0.

Varmholdningsfunktion

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


Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Vælg det første trin i indstillingsområdet. Indikatoren  lyser.



Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Vælg et andet effekttrin i indstillingsområdet. Indikatoren  slukkes. Funktionen er deaktiveret.

Overføring af indstillinger

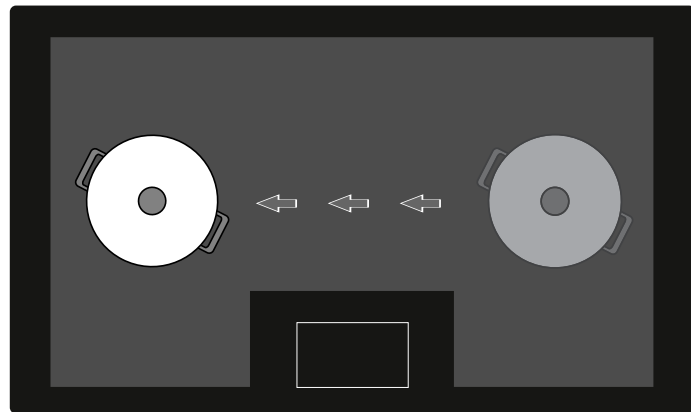
Med denne funktion kan det indstillede koge- eller temperaturtrin og varigheden overføres, når gryden eller panden flyttes på kogezone.

Hvis gryden/panden tages af kogezone, eller hvis den flyttes på kogezone, varmer kogetoppen ikke længere. Indstillingerne for kogezone bibeholdes i 30 sekunder.

Hvis gryden eller panden sættes på den samme placering igen, bliver indstillingerne bibeholdt.

Aktivere

1. Sæt gryden/panden på kogezone.



Kogezone-indikatoren viser grydens/pandens nye placering sammen med effekttrinnet.

2. Aktiver for at bekræfte aktiveringen af indstillingerne.



Indstillingerne blev overført til den nye kogezone.

Trådløs temperatursensor

Inden kogesensor-funktionen anvendes første gang, skal den trådløse kogesensor forbindes med betjeningsfeltet.

Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

I dette afsnit findes følgende oplysninger:

- Anbringe silikonepatch
- Anbringe trådløs kogesensor
- Rengøring
- Udskiftning af batteri

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

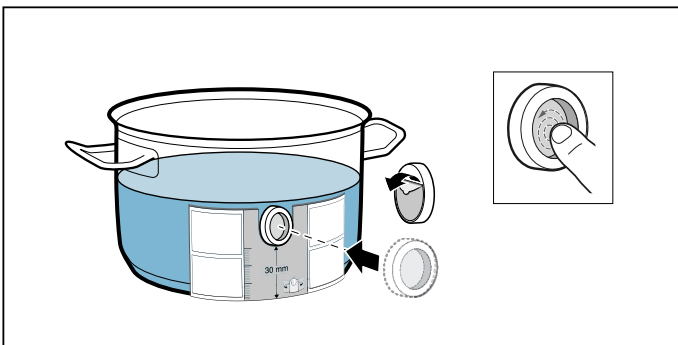
00577921	Sæt med 5 silikone-patches
HZ39050	Temperatursensor og sæt med 5 silikone-patches

Påklæbning af silikone-patchen

Silikone-patchen fikserer den trådløse kogesensor på gryden.

Når en gryde anvendes i kogesensor-funktionen første gang, skal silikone-patchen anbringes direkte på den pågældende gryde. Gør følgende:

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.

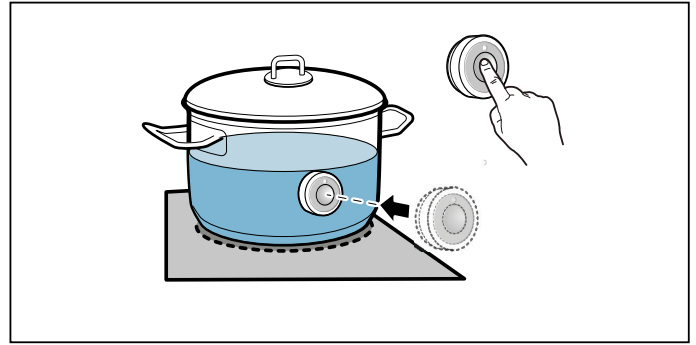
Det tager 1 time, før limen er hærdet tilstrækkeligt. I dette tidsrum må gryden ikke benyttes eller rengøres.

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 fuldstændig til.



Anvisninger

- Kontroller, at silikone-patchen er helt tør, inden kogesensoren placeres.
- Fyld så meget i gryden, at indholdet når en højde, som dækker kogesensorens silikone-patch.
- Placer ikke kogesensoren på en anden varm gryde for at undgå overophedning.
- Tag kogesensoren af gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et rent og sikkert sted og ikke i nærheden af varmekilder.
- Der kan anvendes op til tre kogesensorer samtidigt.

Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet

Den trådløse temperatursensor forbindes med betjeningsfeltet på følgende måde:


1. Luk docking-menuen op.
2. Luk Grundindstillingerne op, og vælg menupunktet Kogesensor.
3. Vælg optionen Tilføj ny kogesensor. Tryk på symbolet  på den trådløse temperatursensor indenfor 30 sekunder. Efter nogle få sekunder vises status for temperatursensorens forbindelse med betjeningsfeltet på displayet.

Så snart den trådløse kogesensor er korrekt forbundet med betjeningsfeltet, kan kogesensor-funktionerne anvendes.

Anvisninger

- Der kan være følgende årsager til, at forbindelsen er dårlig, og at kogesensoren ikke registreres:
 - Bluetooth-kommunikationsfejl.
 - Der er ikke blevet trykket på symbolet på den trådløse kogesensor indenfor 30 sekunder.
 - Batteriet i den trådløse kogesensor er brugt op. Nulstil den trådløse kogesensor, og udfør forbindelsesproceduren igen.
- Hvis der er fejl i forbindelsen som følge af en overførselsfejl, skal forbindelsesproceduren udføres igen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis der fortsat er fejl ved forbindelsen.

Nulstille trådløs temperatursensor

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

Rengøring

Den trådløse temperatursensor må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

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.

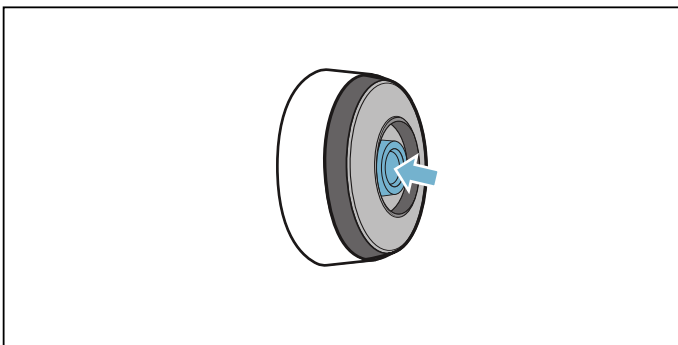
Bemærk:

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

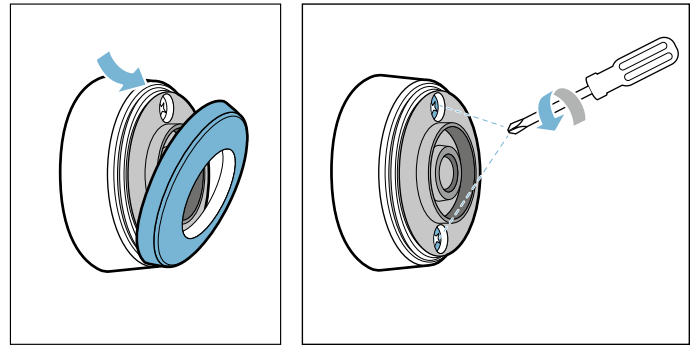
- Anvend ikke ridsende rengøringsmidler, som skuresvampe, skurebørster eller skurecreme.
- Rør ikke ved sensorruden med fingrene. Den kan blive tilsmudset eller ridset.

Udskiftning af batteriet

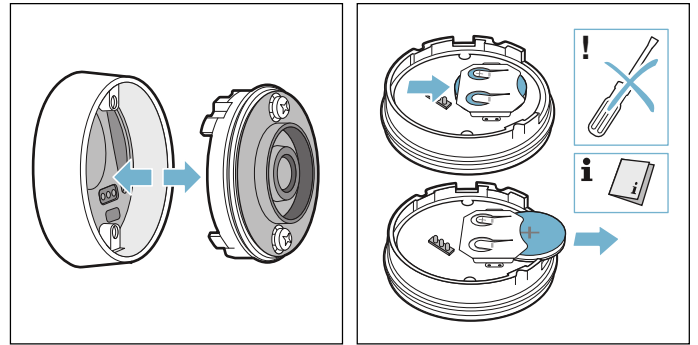
Hvis temperatursensoren ikke begynder at lyse, når der trykkes på symbolet, er batteriet brugt op.

Udskiftning af batteriet:

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

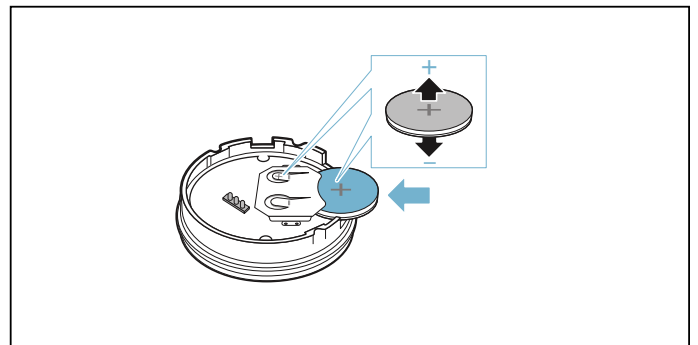


2. Luk temperatursensorens dæksel op. Tag batteriet ud af kabinettets underdel, og sæt et nyt batteri i (vend batteriets poler korrekt).

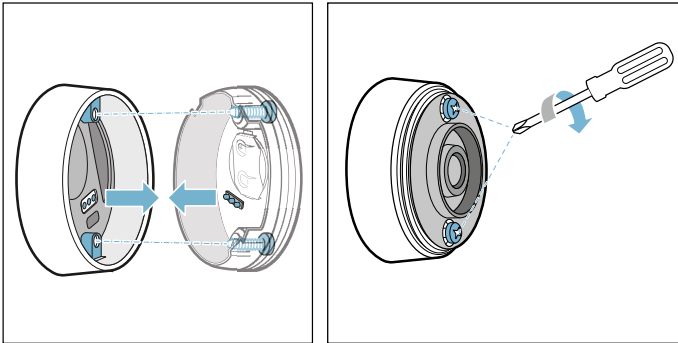


Pas på!

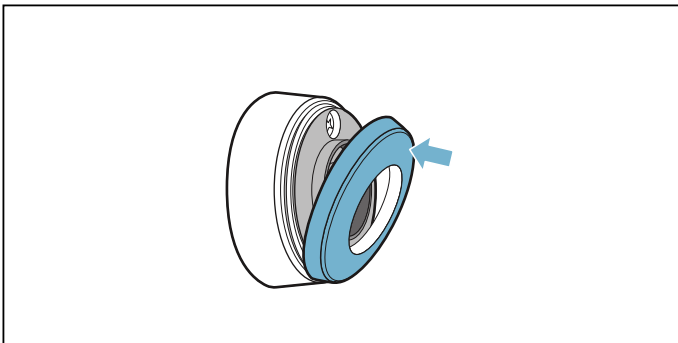
Der må ikke anvendes genstande af metal til at fjerne batteriet med. Rør ikke ved batteriets tilslutningspunkter.



3. Luk temperatursensorens dæksel (udsparingerne til skruberne på dækslet skal være placeret over fordybningerne i kabinetets underdel). Skru skruberne i kabinettets underdel). Skru skruberne 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.

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.

Kogesensor

Kogesensoren sikrer, at madlavningen kan udføres enkelt og let med optimalt resultat.

Den trådløse kogesensor måler permanent temperaturen i gryden. Derved bliver kogeeffekten hele tiden reguleret helt præcist, så den rigtige temperatur kan bibeholdes, hvorved alt for kraftig opkogning forhindres og resultatet af madlavningen bliver perfekt.

Når den valgte temperatur er nået, kan retten lægges i. Temperaturen holdes automatisk konstant, uden at det er nødvendigt at ændre temperaturtrinnet.

Kogesensor-modus kan anvendes for hele kogefladen, såfremt der forefindes en trådløs kogesensor.

Den trådløse kogesensor sender oplysningerne om temperaturen i gryden videre til betjeningsfeltet.

Kogesektionen har en trådløs kogesensor. Hvis dette ikke er tilfældet, kan den efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller i vores online shop. Der kan anvendes op til tre kogesensorer samtidigt.

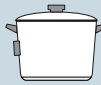
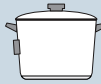
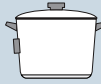
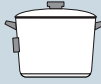
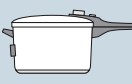
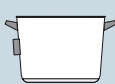

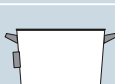
Bemærk: Kogesensoren kan bestilles med referencenummer HZ39050.

Der findes flere oplysninger om kogesensoren i kapitlet → "Trådløs temperatursensor".

Kogeprocesser med kogesensoren

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

Tabellen viser de tilgængelige tilberedningsprocesser:

Kogeprocesser	Temperatur	Gryde / pande	Velegnet til
Varmholdning, opvarmning	70 °C		F.eks. punch, gullasch
Simrekogning i mælk	85 °C		F.eks. Pannacotta, mælkeris
Simrekogning i vand	90 °C		F.eks. ris, quinoa
Kogning	100 °C		F.eks. dejprodukter, gnocchi, grøntsager
Tilberedning i trykkoger	115 °C		F.eks. hjemmelavet bouillon, bælgfrugter
Fritering ved lav temperatur*	160 °C		F.eks. doughnuts, berlinere
Fritering ved mellem temperatur*	170 °C		F.eks. paneret fisk, kødboller
Fritering ved høj temperatur*	180 °C		F.eks. pommes frites, dybfrost

*Forvarmning med låg og fritering uden låg.

Fordele

- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt for at opretholde temperaturen. Det sparer energi.
- Temperaturen bliver kontrolleret permanent. På den måde undgås det, at retterne koger over, og temperaturtrinnet skal ikke ændres.
- Kogesensoren meddeler, når vandet eller olien har nået den optimale temperatur for ilægning af retterne i (se de retter i tabellen, der skal lægges i fra starten).

Anvisninger

- Anvend gryder / pander med plan og tyk bund. Anvend ikke gryder / pander med tynd eller deformeret bund.
- Fyld så meget i gryden, at indholdet når en højde, hvor kogesensorens silikone-patch bliver dækket.
- Fjern ikke den trådløse kogesensor fra gryden under tilberedningen.
- Tag den trådløse kogesensor af gryden efter tilberedningen. Pas på, den trådløse kogesensor kan være meget varm.

Tips om kogning med Kogesensoren


- Varmholdning/opvarmning: Dybfrostprodukter i portionsstørrelse, f.eks. spinat. Læg dybfrostproduktet i gryden. Tilsæt den vandmængde, som er angivet af producenten. Læg låg på gryden. Vælg den temperatur, som anbefales i tabellen.
- Simrekogning: Denne kogeprocés er velegnet til tilberedning af madvarer ved lave temperaturer, til reducere af saucer og gryderetter og til kogning af mælk. Vælg den anbefalede temperatur i tabellen for den pågældende ret.
- Kogning: Med denne funktion kan vand koges under låg, uden at det koger over. Takket være denne temperaturkontrol kan der koges mere effektivt. Vælg den temperatur, som anbefales i tabellen.
- Kogning i trykkoger: Følg producentens anvisninger. Fortsæt tilberedningen i den anbefalede tid efter lydsignalet. Vælg den temperatur, som anbefales i tabellen.
- Fritering: Det anbefales at opvarme olien under låg. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i. Vælg den temperatur, som anbefales i tabellen til den pågældende ret.

Anvisninger

- Kogning skal altid foretages med låg bortset fra ved funktionen Fritering.
- Kontroller, at der er lagt låg på gryden, hvis der ikke lyder et signal. Hvis der ikke lyder et signal, kan det skyldes, at apparatets maksimale effektforbrug er nået, eller at indstillingen Maksimalt effektforbrug er aktiveret. Dette kan påvirke den tid, det tager før den valgte temperatur er opnået. Sluk eller reducer effekttrinnet for de andre gryder/pander. Se kapitlet → "Grundindstillinger"
- Opvarm aldrig olie uden opsyn. Anvend kun olie, der er egnet til fritering. Anvend ikke blandinger af forskellige slags friturefedt, som f.eks. olie blandet med svinefedt, fordi fedtstofblandinger kan skumme op, når de bliver opvarmet.
- Hvis resultatet af tilberedningen ikke er tilfredsstillende f.eks. ved kogning af kartofler, skal der anvendes mere vand næste gang og det anbefalede temperaturtrin skal bibeholdes.


Indstilling af kogepunkt

Vands 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:


- Åbn docking-menuen, og berør symbolet . Åbn grundindstillingen Indstil kogepunkt.
- Som standard er grundindstillingen indstillet til 200 - 400 m. Hvis boligen befinder sig på en højde mellem 200 og 400 meter over havets overflade, skal kogepunktet ikke indstilles. Vælg i modsat fald den indstilling, som svarer til boligens højde over havets overflade.



Bemærk: Temperaturtrin 100 °C er tilstrækkeligt til effektiv kogning, også selvom vandet ikke koger særlig kraftigt. Kogepunktet kan ændres. Hvis det ønskes, at kogningen sker kraftigere, kan der indstilles en lavere højde over havets overflade.

Indstilling

1. Fastgøre kogesensoren på gryden, se kapitel
2. Sæt gryden med tilstrækkelig meget væske på kogezone, og læg altid låg på. Se afsnit → *"Placere den trådløse temperatursensor"*.
3. Tryk let på kogezone-indikatoren for gryden/panden.
4. Tryk let på den aktive kogemodus, og vælg optionen  Kogesensor.

Bemærk: Kogesensoren er kun tilgængelig, når den trådløse kogesensor er forbundet med betjeningsfeltet. Se kapitlet → *"Trådløs temperatursensor"*

5. Berør symbolet  for den trådløse temperatursensor.
6. Vælg temperaturtrin.
Funktionen er aktiveret.
Kogezoneindikatoren og den valgte temperatur blinker, til den valgte temperatur er nået. Derefter lyder der et signal.
7. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i.
Læg låg på under tilberedningen.

Tip: Hvis temperaturen skal indstilles endnu nøjagtigere, kan den forøges eller reduceres med 1 °C til 5 °C. Tryk let på den valgte temperatur, og berør derefter symbolet .
Vælg derefter den ønskede temperatur.
Berør symbolet  for at afbryde og forlade menuen.

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	Temperatur	Tid (min.)
Simrekogning		
Pølser ¹	90 °C	10 - 20
Kogning		
Kødboller ¹	100 °C	20 - 30
Høne ¹	100 °C	60 - 90
Kalvekød ¹	100 °C	60 - 90
Tilberedning i trykkoger		
Høsekød i trykkoger ²	115 °C	15 - 25
Kalvekød i trykkoger ²	115 °C	15 - 25
Fritering		
Fritere kyllingestykker ³	170 °C	10 - 15
Fritere kødboller ³	170 °C	10 - 15
¹ Forvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.		
² Læg retten i med det samme.		
³ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.		

Fisk	Temperatur	Tid (min.)
Simrekogning		
Dampet fisk ¹	90 °C	15 - 20
Fritering		
Fritere fisk i dej ²	170 °C	10 - 15
Fritere paneret fisk ²	170 °C	10 - 15
¹ Forvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.		
² Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.		

Retter med æg	Temperatur	Tid (min.)
Kogning		
Kogte æg ¹	100 °C	5 - 10
¹ Læg retten i med det samme.		

Grøntsager og bælgfrugter	Temperatur	Tid (min.)
Kogning		
Broccoli ¹	100 °C	10 - 20
Blomkål ¹	100 °C	10 - 20
Spinat ¹	100 °C	5 - 10
Rosenkål ¹	100 °C	30 - 40
Grønne bønner ¹	100 °C	15 - 30
Kikærter ²	100 °C	60 - 90
Ærter ¹	100 °C	15 - 20
Linser ²	100 °C	45 - 60
Tilberedning i trykkoger		
Grøntsager i trykkoger ²	115 °C	3 - 6
Kikærter i trykkoger ²	115 °C	25 - 35
Hvide bønner i trykkoger ²	115 °C	25 - 35
Linser i trykkoger ²	115 °C	10 - 20
Fritering		
Fritere panerede grøntsager ³	170 °C	4 - 8
Fritere grøntsager i dej ³	170 °C	4 - 8
Fritere panerede svampe ³	170 °C	4 - 8
Fritere svampe i dej ³	170 °C	4 - 8
¹ Forvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.		
² Læg retten i med det samme.		
³ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.		

Kartofler	Temperatur	Tid (min.)
Simrekogning		
Simrekogning af kartoffelkløbe ¹	85 °C	30 - 40
Kogning		
Gnocchi ¹	100 °C	3 - 6
Kogning af kartofler ²	100 °C	30 - 45
Kogning af søde kartofler ²	100 °C	30 - 45
Tilberedning i trykkoger		
Kartofler i trykkoger ²	115 °C	10 - 20
Søde kartofler i trykkoger ²	115 °C	10 - 20
Fritering		
Kartofler med krydret sauce ³	160 °C	8 - 12
¹ Forvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.		
² Læg retten i med det samme.		
³ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.		

Dej- og kornprodukter	Temperatur	Tid (min.)
Simrekogning		
Semuljegrød ³	85 °C	5 - 10
Parboiled ris ¹	90 °C	25 - 35
Fuldkornsris ²	90 °C	45 - 55
Eksotisk ris (f.eks. Basmati, Thai) ²	90 °C	8 - 12
Vilde ris ²	90 °C	20 - 30
Quinoa ¹	90 °C	10 - 12
Polenta ³	85 °C	3 - 8
Kogning		
Pasta af durumhvede ³	100 °C	7 - 10
Dejprodukter, friske ³	100 °C	3 - 5
Fuldkornspasta ³	100 °C	7 - 10
Pasta af durumhvede med fyld ³	100 °C	15 - 20
Pasta, frisk med fyld ³	100 °C	5 - 8
Tilberedning i trykkoger		
Ris i trykkoger ²	115 °C	6 - 8
Fuldkornsris i trykkoger ²	115 °C	12 - 18
¹ Forvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.		
² Læg retten i med det samme.		
³ Rør rundt jævnlgt.		

Suppe	Temperatur	Tid (min.)
Simrekogning		
Pulver-cremesuppe ²	90 °C	10 - 15
Kogning		
Hjemmelavet bouillon ¹	100 °C	60 - 90
Pulversuppe ²	100 °C	5 - 10
Tilberedning i trykkoger		
Hjemmelavet bouillon i trykkoger ¹	115 °C	20 - 30
¹ Læg retten i med det samme.		
² Rør rundt jævnlgt.		

Dessert	Temperatur	Tid (min.)
Simrekogning		
Mælkeris ³	85 °C	40 - 50
Havregrød ³	85 °C	10 - 15
Chokoladebudding ³	85 °C	3 - 5
¹ Læg retten i med det samme.		
² Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.		
³ Rør rundt jævnlgt.		

Dessert	Temperatur	Tid (min.)
Kogning		
Kompot ¹	100 °C	15 - 25
Fritering		
Fritere berlinere ²	160 °C	5 - 10
Fritere doughnuts ²	160 °C	5 - 10
Fritere vandbakkelse ²	160 °C	5 - 10
¹ Læg retten i med det samme.		
² Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.		
³ Rør rundt jævnlgt.		

Dybfrostprodukter	Temperatur	Tid (min.)
Varmholdning, opvarmning		
Grøntsager i flødesauce ⁴	70 °C	15 - 20
Optøning af bouillon ²	70 °C	15 - 25
Kogning		
Grønne bønner, dybfrost ¹	100 °C	15 - 30
Fritering		
Fritere pommes frites ³	180 °C	4 - 8
¹ Forvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.		
² Læg retten i med det samme.		
³ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.		
⁴ Rør rundt jævnlgt.		

Andet	Temperatur	Tid (min.)
Varmholdning, opvarmning		
Opvarme gullaschsuppe ¹	70 °C	10 - 20
Opvarme gløgg ¹	70 °C	5 - 15
Simrekogning		
Opvarme mælk ¹	85 °C	3 - 10
¹ Læg retten i med det samme.		

Madlavnings-assistent

Denne funktion kan bruges til tilberedning af mange meget forskellige retter. Apparatet vælger selv den optimale indstilling.

Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Tryk let på den aktive kogemodus, og vælg optionen Madlavnings-assistent.
3. Vælg den ønskede kategori af madretter.
4. Vælg den ønskede ret.

Brugeren føres gennem hele indstillingsproceduren for den valgte ret og modtager anvisninger om tilberedningen af retten.

Deaktivere

Indstil temperaturen til 0, eller vælg anden anden kogemodus.

powerMove Pro

Med denne funktion kan effekttrinnet ændres under tilberedningen ved ganske enkelt at flytte gryden eller panden fremad eller bagud.

Når denne funktion aktiveres, bliver de forindstillede kogetrin for gryden/panden vist. Afhængigt af grydens/pandens placering kan der vælges mellem fem kogetrin.

Forindstillede effekttrin: , **3.0**, **5.0**, **7.0** og **9.0**.

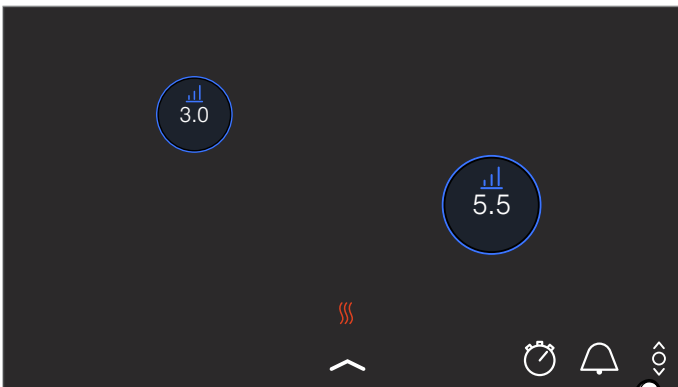
Der findes en beskrivelse af, hvordan de forindstillede effekttrin ændres i kapitlet → "Grundindstillinger".

Bemærk: Hvis der er valgt effekttrin, og funktionen ikke aktiveres, kan det skyldes, at apparatets maksimale effekt er nået. Der findes en beskrivelse af, hvordan funktionen Maksimalt effektforbrug indstilles i kapitlet → "Grundindstillinger".

Aktivere

Placer gryden eller panden på kogezone.

1. Tryk let på symbolet  i hovedmenuen.

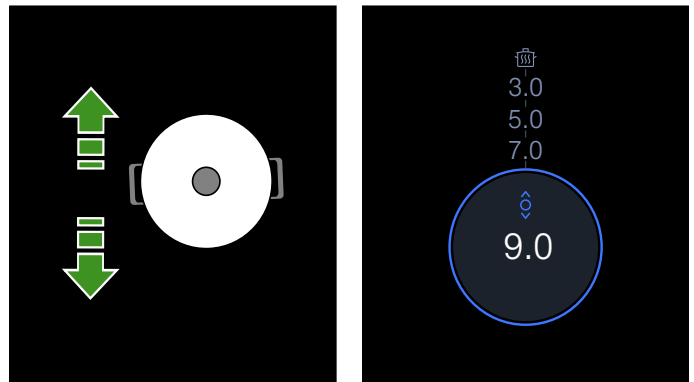


2. Tryk let på den ønskede kogezone-indikator.




Funktionen er aktiveret.

3. Bevæg gryden/panden på kogezone, indtil det ønskede effekttrin er indstillet. Det valgte effekttrin vises i kogezone-indikatoren.



Anvisninger

- Hvis funktionen for den ønskede gryde/pande ikke er tilgængelig, lyder der et akustisk signal, og funktionen bliver ikke aktiveret.
- Hvis funktionen ikke er tilgængelig for nogen af gryderne eller panderne, vises symbolet  ikke på hoveddisplayet.

Ændre effekttrin

Kogetrinnene kan ændres under madlavningen. Berør det område let, hvor effekttrinnet skal ændres, for at vælge et andet effekttrin i programmeringsområdet.

Bemærk: Hvis funktionen deaktiveres, returnerer effekttrinnene til de forindstillede værdier.

Deaktivere

Berør kogezone-indikatoren på hoveddisplayet, til effekttrinnet **0.0** vises. Kogezone slukkes.

Funktionen er deaktiveret.


Børnesikring

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

Aktivere/deaktivere børnesikring

Alle kogezoneer skal være slukket.

Aktivere

1. Luk docking-menuen op.
 2. Berør symbolet .
- Børnesikringen er aktiveret. Kogesektionen er låst.

Deaktivere

Følg anvisningerne i displayfeltet.
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.


Pause

Så længe pausefunktionen er aktiveret, bevares de valgte indstillinger, der er dog ikke noget aktivt effektrin, og de indstillede tilberedningstider bliver standser.

Hvis minuturet eller stopuret er aktiveret, fortsætter de med at tælle ned. Når pausefunktionen er aktiveret, kan tiden på minuturet ikke ændres.

Børnesikringen har ingen indvirkning på hovedafbryderen. Kogesektionen kan når som helst slukkes.

Aktivere

Berør symbolet . Kogesektionen er låst i 30 minutter. Nu kan touch-displayets overflade f.eks. rengøres, uden at indstillingerne bliver ændret.

Deaktivere

Berør symbolet  og derefter Fortsæt for at deaktivere funktionen, inden der er gået 30 minutter.

Efter 30 minutter slukkes kogesektionen automatisk.

Bemærk: Hvis gryden eller panden flyttes på kogefladen, mens funktionen er aktiveret, kan alle indstillinger gå tabt.

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 displayet vises en meddelelse.

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


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

Grundindstillinger

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


Indstillinger	Beskrivelse og optioner
Sprog	Sproget for apparatet kan ændres.
Home Connect	Med Home Connect kan apparatet forbindes med hjemmenetværket og en mobil enhed.
Emhættestyring cookConnect	Med emhættestyringen er det muligt at styre de vigtigste funktioner i emhætten via kogesektionen, som f.eks. ventilationstrin og lys.
Lydsignaler	Det er muligt at vælge, hvilke lydsignaler apparatet skal anvende.
Lydsignal-varighed	Det er muligt at ændre lydsignalernes varighed.
Lydsignal-styrke	Indstil lydsignalets styrke.
Tastelyd	Det er muligt at vælge, om apparatet skal afgive en lyd ved berøring af felter og symboler på Touch-displayet.
Touch-panel lydstyrke	Når en sensor berøres, indstilles lydstyrken.
Lysstyrke i betjeningsfelt	Displayets lysstyrke kan ændres.
activeLight	Aktiver eller deaktiver activeLight.
Børnesikring	Kogesektionen kan låses med børnesikringen, så det forhindres, at børn utilsigtet betjener den.
reStart	Det kan indstilles, hvor længe apparatet skal gemme de sidst anvendte indstillinger, efter at det er blevet slukket.
Maksimalt effektforbrug	Kogesektionens samlede effektforbrug kan begrænses og tilpasses til den lokale nettilslutning.
Kogesensor	Der kan tilføjes en ny temperatursensor.
Indstille kogepunkt	Den aktuelle højde over havets overflade kan angives, så kogesensoren fungerer mere præcist.
powerMove Pro-trin	De forindstillede trin for funktionen powerMove Pro kan ændres.
Info om apparatet	Det er muligt at vise apparatets data.
Fabriksindstillinger	Alle indstillinger kan nulstilles til fabriksindstillingerne.

Åbne grundindstillinger:


Åbn docking-menuen, og berør symbolet . Alle kogezoner skal være slukket.

Menu Grundindstillinger

Træk fingeren oppefra og nedefter for at blade gennem de tilgængelige indstillinger. Berør en indstilling kort for at få vist yderligere optioner i undermenuen.

Berør symbolet  i undermenuen for at vende tilbage til den forrige menu.

Forlade Grundindstillinger

Berør symbolet  for at forlade menuen Grundindstillinger.

Gemme eller annullere ændringer

Hvis der er foretaget ændringer, åbnes et bekræftelseskærmbillede, når grundindstillingerne forlades, hvor ændringerne kan gemmes eller annulleres.

Home Connect

Dette apparat kan bruges med WLAN, indstillinger kan sendes til apparatet via en mobil slutenhed.

Hvis apparatet ikke er forbundet med et hjemmenetværk, fungerer det som en kogetop uden netværkstilslutning. Kogetoppen kan altid betjenes via betjeningsfeltet.

Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af Home Connect-tjenesternes tilgængelighed i det pågældende land. Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Der findes yderligere oplysninger om dette på www.home-connect.com.

Anvisninger

- Kogetoppe må ikke bruges uden opsyn - kogning skal overvåges.
- Overhold sikkerhedsanvisningerne i brugsanvisningen, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-appen. Overhold også anvisningerne i Home Connect app. → "*Vigtige sikkerhedsanvisninger*" på side 6
- Med Home Connect-appen kan indstillinger sendes til apparatet, hvor de skal bekræftes. Betjening af apparatet fra undervejs er ikke muligt.
- Betjening, der udføres direkte på apparatet, har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect app.

Opsætning

Før der kan foretages indstillinger med Home Connect, skal Home Connect App være installeret og sat op på den mobile enhed.

Følg anvisningerne om dette i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.


For at foretage indstillingerne skal de trin udføres, som bliver angivet i app'en.

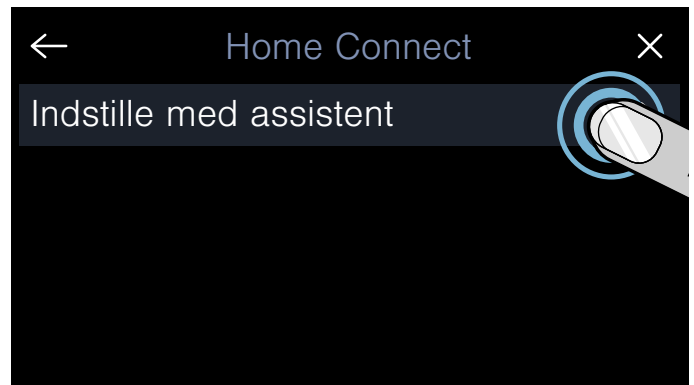
App'en skal være åbnet, før opsætningen kan udføres.

Automatisk forbindelse til hjemmenetværk

Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet.

Der skal være adgang til routeren. Hvis dette ikke er tilfældet, skal følgende trin i "Manuel forbindelse til hjemmenetværk" udføres.

1. Grundindstillingerne åbnes med symbolet  i docking-menuen.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Berør "Indstil med assistent" for at starte Home Connect assistenten.





Der vises en meddelelse om den mobile enhed.


4. Tryk på "Frem" for at fortsætte.
5. Tryk på WPS-knappen på routeren inden for 2 minutter. Når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket, vises en meddelelse om dette.

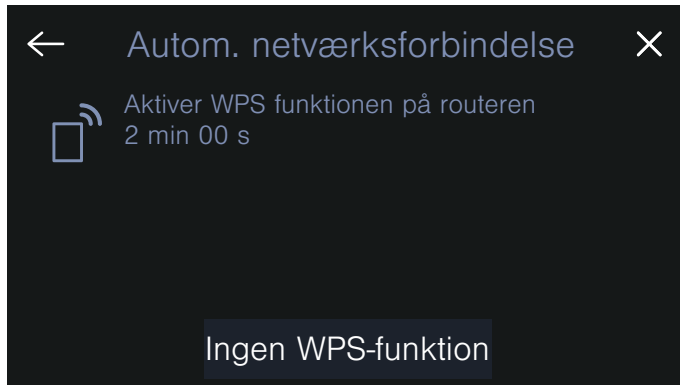
Bemærk:
Start assistenten igen, eller forbind apparatet manuelt med hjemmenetværket, hvis der ikke kunne oprettes forbindelse.
Der vises en meddelelse om, at apparatet nu kan forbindes med app'en.
6. Berør "Frem" for at starte forbindelsen til app'en.



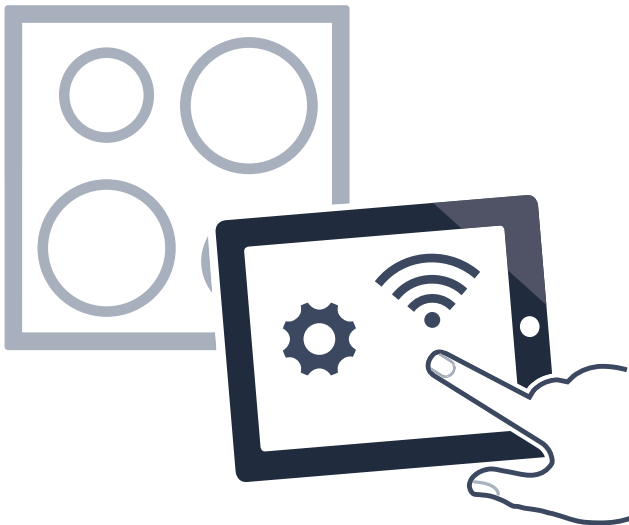
Hvis forbindelsen er korrekt, vises den tilsvarende meddelelse. I hovedmenuen vises symbolet . Symbolet  lyser kraftigere alt efter forbindelsens styrke.

Manuel forbindelse til hjemmenetværk

1. Grundindstillingerne åbnes med symbolet  i docking-menuen.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Berør "Indstil med assistent" for at starte Home Connect assistenten.
Der vises en opfordring til at trykke på WPS-tasten på routeren.
4. Vælg "Ingen WPS-funktion".



5. Følg anvisningen, og berør Frem for at fortsætte.
6. Åbn netværksindstillingerne på den mobile enhed, og opret forbindelse mellem den mobile enhed og kogesektionens netværk SSID "HomeConnect" ved hjælp af tasten "HomeConnect".





Bemærk:

Start assistenten igen, og forbind apparatet manuelt med hjemmenetværket, hvis der ikke kunne oprettes forbindelse.

7. Følg anvisningen i app'en, og indtast netværksnavn og password for hjemmenetværket (WLAN).
Der vises en meddelelse om, at apparatet nu kan forbindes med app'en.

8. Berør "Frem" for at starte forbindelsen til app'en.



Hvis forbindelsen er korrekt, vises den tilsvarende meddelelse. I hovedmenuen vises symbolet . Symbolet  lyser kraftigere alt efter forbindelsens styrke.

Home Connect indstillinger

Home Connect kan når som helst tilpasses til de individuelle behov.

Naviger i kogetoppens grundindstillinger til Home Connect-indstillingerne for at få vist netværks- og apparatinformationer.

Indstillinger	Beskrivelse og optioner
Indstil med assistent	Kogesektionen kan forbindes automatisk eller manuelt med hjemmenetværket. <ul style="list-style-type: none"> ■ Indstil med assistenten (automatisk forbindelse til hjemmenetværk)*. ■ Indstil med assistent: Ingen WPS-funktion (manuel forbindelse med hjemmenetværk). Bemærk: Indstillingen vises kun, når kogesektionen ikke er forbundet med hjemmenetværket.
Forbind med app	Forbindelsen kan oprettes med en eller flere Home Connect accounts. Bemærk: Indstillingen vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.
Indstilling via app	Det kan indstilles, om det skal være tilladt at sende tilberedningsindstillinger. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fra: I app'en vises udelukkende kogesektionens aktuelle status. ■ Til*: Der kan sendes tilberedningsindstillinger til kogesektionen fra app'en. De sendte tilberedningsindstillinger skal bekræftes på kogesektionen. Bemærk: Indstillingen vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.
Wi-Fi	Kogesektionens trådløse modul kan deaktiveres, så forbindelsen til WLAN dermed afbrydes. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktiveret: Trådløst modul deaktiveret. ■ Aktiveret*: Trådløst modul forbundet. Bemærk: Indstillingen vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.
Afbryd netværksforbindelse	De gemte forbindelser til hjemmenetværket kan altid slettes. Bemærk: Indstillingen vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.
Info om apparatet	Der vises oplysninger om Home Connect og om netværket. Bemærk: Indstillingen vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.

*Fabriksindstilling

Bemærk:

Indstil med assistent vises kun, når der endnu ikke er forbindelse til hjemmenetværket. Alle andre indstillinger vises kun, når der allerede er oprettet en forbindelse til netværket.

WLAN-symboler


WLAN-indikatoren i hovedmenuen ændrer sig afhængigt af forbindelsens status og kvalitet samt af Home Connect serverens tilgængelighed.

Deaktivere WLAN

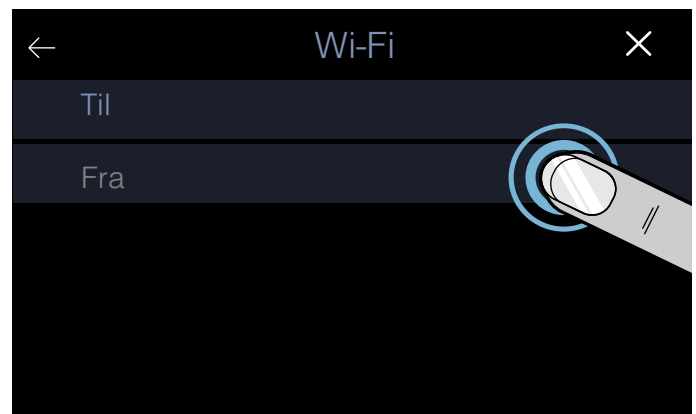
Hvis Wi-Fi er aktiveret, kan Home Connect funktionaliteten anvendes.


Bemærk:

Apparatet bruger maks. 2 W ved standby i netværket.

1. Grundindstillingerne åbnes med symbolet  i docking-menuen.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Berør "Wi-Fi".

4. Vælg Fra.




WLAN er deaktiveret, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

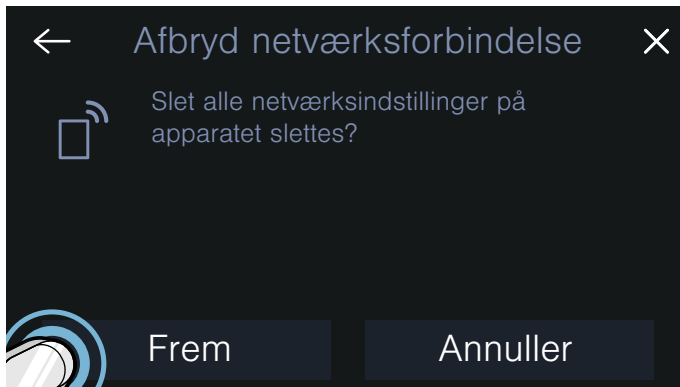
Afbryde fra netværk


Kogesektionens forbindelse til netværket kan altid afbrydes.

Bemærk:

Når kogesektionens forbindelse til netværket er afbrudt, er betjening via Home Connect ikke mulig.

1. Grundindstillingerne åbnes med symbolet  i docking-menuen.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Berør Afbryd netværksforbindelse.
4. Bekræft med "Frem".




Apparatets forbindelse til hjemmenetværket er afbrudt, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

Bemærk:

Netværksforbindelsen bliver også slettet, hvis apparatet nulstilles til fabriksindstillingerne.

Forbinde netværk


1. Grundindstillingerne åbnes med symbolet  i docking-menuen.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Berør "Indstil med assistent" for at starte Home Connect assistenten.
4. Følg anvisningerne for hhv. → "Automatisk forbindelse til hjemmenetværk" eller → "Manuel forbindelse til hjemmenetværk".

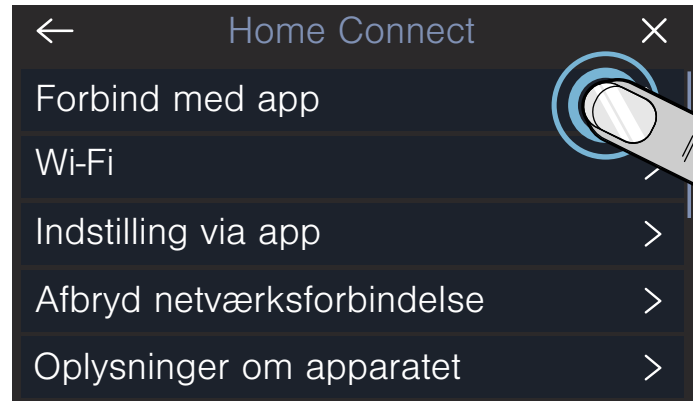
Forbind med App

Når Home Connect app er installeret på den mobile enhed, kan den forbindes med kogesektionen.

Anvisninger

- Apparatet skal være forbundet med netværket.
- App'en skal være åbnet og være indstillet.
- Hvis der er oprettet en direkte forbindelse til en emhætte, skal kogesektionens forbindelse til hjemmenetværket først afbrydes, og derefter skal forbindelsen startes igen. → "Afbryde fra netværk" på side 39 → "Forbinde netværk" på side 39

1. Grundindstillingerne åbnes med symbolet  i docking-menuen.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Vælg Forbind med app.



Det er også muligt at forbinde endnu en Home Connect account med kogesektionen. Vælg Forbind med app igen.


4. Følg anvisningerne i app'en for at afslutte forbindelsesproceduren.

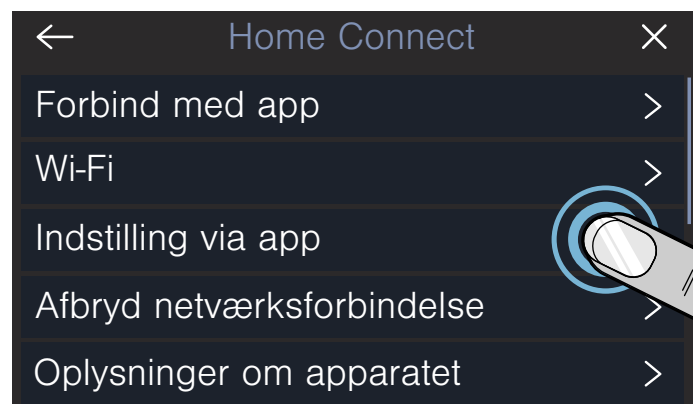
Indstillinger via app

Med Home Connect app er det let adgang til grundindstillingerne, og indstillingerne for kogezonerne kan sendes til kogesektionen.

Anvisninger

- Kogesektionen skal være tændt, men alle kogezoner skal være slukket.
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Hvis der foretages indstillinger direkte på apparatet, kan det ikke betjenes via Home Connect app.
- Ved levering er overførsel af indstillinger aktiveret.
- Hvis overførsel af indstillinger er deaktiveret, er det kun kogesektionens driftstilstand, der vises i Home Connect app.

1. Grundindstillingerne åbnes med symbolet  i docking-menuen.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Vælg Indstilling via app.



4. Berør Til for at aktivere overførsel og Fra for at deaktivere overførsel.

Bekræft kogeindstillingerne

Når der er blevet overført indstillinger til en kogezone, vises en meddelelse på kogesektionen. Der vises et spørgsmål, om indstillingerne skal aktiveres. Berør "Aktiver" for at bekræfte indstillingerne. Berør "Annuller" for at afvise indstillingerne.

Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering opdateres kogetoppens software (f.eks. optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer). En forudsætning for benyttelsen af app'en er, at man er registreret som Home Connect-bruger, at app'en er installeret på den mobile enhed og er forbundet med Home Connect-serveren.

Så snart der er kommet en software update, får brugeren en meddelelse over Home Connect app. Software updaten kan startes via app'en eller via kogetoppen. Følg anvisningerne i displayet om dette.

Efter en korrekt download, kan installationen udføres via Home Connect app, hvis der er forbindelse til det lokale lokale netværk.

Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er blevet udført korrekt.

Anvisninger

- Kogetoppen kan fortsat anvendes under download.
- Afhængigt af personlige indstillinger i app'en kan en softwareopdatering også downloades automatisk.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.

Fjerndiagnostik

Ved en fejl kan kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik.

Kontakt kundeservice, sørg for, at apparatet er forbundet med Home Connect-serveren, og kontroller, om fjerndiagnostik-tjenesten er tilgængelig i det pågældende land.

Bemærk:

Der findes flere oplysninger om tilgængeligheden af fjerndiagnostik-tjenesten i det pågældende land under Hjælp & Support på Home Connect hjemmesiden: www.home-connect.com

Oplysning om datasikkerhed

Første gang ovnen forbindes med et WLAN-netværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect Server (førstegangs-registerering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets kode samt MAC-adressen for det indbyggede WiFi kommunikationsmodul).
- WiFi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Apparatets aktuelle software- og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangs-registrering åbner for brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten skal bruges første gang.

Bemærk:

Vær opmærksom på, at Home Connect funktionaliteten kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect App'en. Der kan åbnes oplysninger om datasikkerheden i Home Connect App.


Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect funktionalitet 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.



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.
5 GHz bånd: 100 mW maks.

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): kun til indendørs brug

Emhættestyring

Dette apparat kan forbindes med en passende emhætte, så emhættens funktioner kan styres via kogesektionen.

Apparaterne kan forbindes med hinanden på forskellige måder:

Home Connect

Hvis begge apparater kan anvendes med Home Connect, kan der oprettes en forbindelse via Home Connect app.

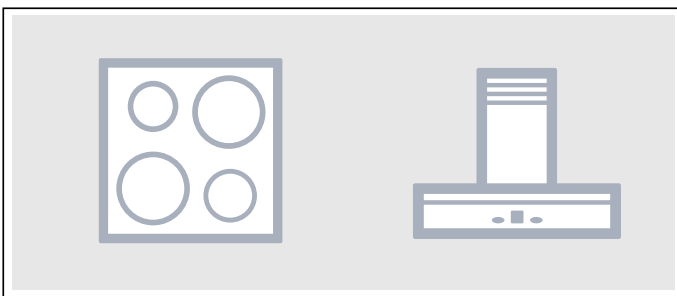
Begge apparater kan betjenes med app'en og via betjeningsfeltet.

Følg anvisningerne om dette i den medfølgende dokumentation fra Home Connect og i kapitlet Home Connect. → "Home Connect" på side 36



Forbinde apparater direkte

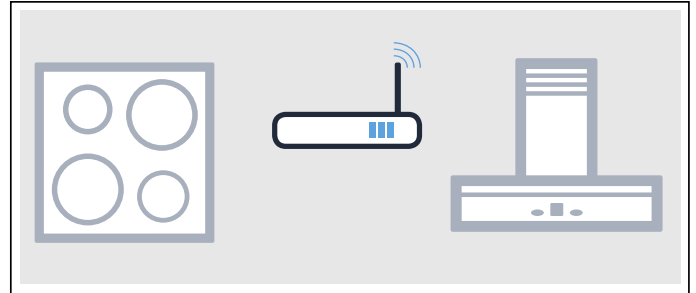
Hvis apparatet forbindes direkte med en emhætte, kan emhætten betjenes via kogesektionen. En forbindelse med hjemmenetværket eller med app'en er ikke længere mulig. Begge apparater kan betjenes via betjeningsfeltet.



Forbinde apparater via hjemmenetværk

Brug denne forbindelsesmåde, hvis ingen eller kun et af apparaterne er forbundet med Home Connect app.

Hvis apparaterne forbindes med hinanden via hjemmenetværket, kan både emhættestyringen og Home Connect bruges på kogesektionen.



Anvisninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i emhættens brugsanvisning, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via emhættestyringen i kogesektionen. → "Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 6
- Betjening direkte på emhætten har altid forrang. I dette tidsrum er det ikke muligt at betjene apparatet via emhættestyringen i kogesektionen.
- Apparatet bruger maks. 2 W ved standby i netværket.

Opsætning

Kogetoppen skal være tændt for at oprette forbindelse mellem kogetop og emhætte.


Direkte forbindelse

Sørg for, at emhætten er slukket.

Se kapitlet "Forbindelse kogesektion" i emhættens brugsanvisning.

Bemærk:

Hvis kogesektionen forbindes direkte med emhætten, er forbindelse til hjemmenetværket ikke længere mulig, og Home Connect kan ikke længere bruges.


1. Grundindstillingerne åbnes med symbolet  i docking-menuen.
2. Vælg indstillingen Emhættestyring cookConnect.
3. Berør "Forbind direkte".
4. Start forbindelsen på emhætten inden for 2 minutter. Når kogesektionen er forbundet med emhætten, vises en meddelelse om dette. I hovedmenuen vises symbolerne for emhættestyring på kogesektionen.

Forbindelse via hjemmenetværk

Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet.

Der skal være adgang til routeren. Følg trinnene "Direkte forbindelse", hvis dette ikke er tilfældet.

Kontroller først, om emhætten er forbundet med det samme hjemmenetværk.


1. Grundindstillingerne åbnes med symbolet  i docking-menuen.
2. Vælg indstillingen Emhættestyring cookConnect.
3. Berør "Forbind med netværk".
4. Tryk indenfor 2 minutter på WPS tasten på routeren. Når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket, vises en meddelelse om dette.
5. Start forbindelsen på emhætten inden for 2 minutter. Når kogesektionen er forbundet med emhætten, vises en meddelelse om dette. I hovedmenuen vises symbolerne for emhættestyring på kogesektionen.

Bemærk:

Forbindelsen kan kun oprettes, når begge apparater er forbundet med hjemmenetværket og forbindelsesprocessen er aktiv. Hvis tiden for forbindelsesprocessen allerede er udløbet for et af apparaterne, skal forbindelsen startes igen.

Afbryde fra netværk

De gemte forbindelser til hjemmenetværket og til emhætten kan altid nulstilles.

1. Grundindstillingerne åbnes med symbolet  i docking-menuen.
2. Berør "Emhættestyring".
3. Berør "Afbryd forbindelse". Forbindelsen blev oprettet igen.


Styring af emhætte via kogetop

I kogezonens grundindstillinger kan emhættens forhold indstilles afhængigt af aktivering og deaktivering af kogetoppen eller enkelte kogezone. → "Indstillinger for emhættestyring" på side 43


Flere indstillinger kan foretages via betjeningsfeltet.

Indstilling af ventilator

Aktivere


1. Berør symbolet  i indstillingsområdet. I displayet vises det forindstillede ventilationstrin.
2. Vælg det ønskede ventilationstrin. Berør **int 1** eller **int 2** for at vælge det intensive trin. Ventilatoren blev aktiveret.

Deaktivere


1. Berør symbolet  i indstillingsområdet.
2. Vælg ventilatortrin 0. Ventilatoren er deaktiveret.

Indstilling af automatikdrift

Aktivere

1. Berør symbolet  i indstillingsområdet.
2. Vælg **auto**. Automatisk drift er aktiveret. Ventilatoren starter automatisk, når der udvikles damp.

Deaktivere

1. Berør symbolet  i indstillingsområdet.
2. Vælg ventilatortrin 0. Automatisk drift er deaktiveret.

Indstilling af emhættens belysning

Emhættens belysning kan tændes/slukkes via kogesektionens betjeningsfelt.

Berør symbolet  i hovedmenuen.

Indstillinger for emhættestyring

Emhættestyringen via kogesektionen kan når som helst tilpasses til individuelle behov.

Bemærk:

Indstillingerne vises kun, når apparatet er forbundet med en emhætte.

Ajustes	Descripción y opciones
Ventilatorstyring	<p>Det kan indstilles, om og hvordan emhætten skal starte, når der tændes for kogesektionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Slukket: Emhætten skal tændes manuelt ved behov. ■ Aktivering i automatisk modus*: Emhætten aktiveres i automatisk modus, når en uafhængig kogesektion indstilles. ■ Aktivering i manuel modus*: Emhætten aktiveres på et fast trin, når en uafhængig kogesektion indstilles.
Ventilatorefterløb	<p>Ventilatorefterløbet sørger for, at tilbageværende lugt bliver fjernet. Derefter slukkes ventilationen automatisk.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fra ■ Aktivering i automatisk modus.* ■ Aktivering i manuel modus ■ Ingen ændring: Når kogesektionen slukkes, ændres ventilationsindstillingerne ikke.
Lys tændes automatisk	<p>Det kan indstilles, om lyset i emhætten skal tændes automatisk sammen med kogesektionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Til* - belysningen tændes, når kogesektionen aktiveres. ■ Fra
Lys slukkes automatisk	<p>Det kan indstilles, om belysningen i emhætten skal slukkes automatisk sammen med kogesektionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktiveret* ■ Aktiveret: Belysningen slukkes, når kogesektionen slukkes.
Afbryd forbindelse	De gemte forbindelser til hjemmenetværket og til emhætten kan altid slettes.
*Fabriksindstilling	

Maksimalt effektforbrug

Med funktionen Maksimalt effektforbrug kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

Kogesektionen er forindstillet fra fabrikkens 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 har kogesektionen flere komponenter, som automatisk foretager en intelligent fordeling af den tilgængelige effekt på de tændte kogezoneer.

Når funktionen Maksimalt effektforbrug er aktiveret, kan effekten for en kogezone periodisk falde til under den nominelle værdi. Hvis der tændes for en kogezone, og den maksimale effekt nås, vises en meddelelse om dette i indikatoren. Apparatet regulerer og vælger automatisk det højest mulige effektrin.

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

Rengøring

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

Kogesektion

Rengøring

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved kan det undgås, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket.

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

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

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler som ovnspray eller pletfjerne
- Skuresvampe
- Højtryksrensere eller dampstråler

Hårdnakkede smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere via Kundeservice eller i vores Online-shop.

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

Ved pletter

Rester af vand og kalk	Rengør kogetoppen med det samme, når den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogetoppe.*
------------------------	--

Sukker, ris-stivelse eller plastik	Rengør med det samme. Anvend en glasskraber. Pas på: Fare for forbrænding.*
------------------------------------	---

* Rengør bagefter med en fugtig rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.

Bemærk: Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Kogetoppens ramme

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

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

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

Der ses ingen indikatorer i displayet.

Lysstyrken er muligvis ikke indstillet korrekt. Se på displayet oppefra, og indstil lysstyrken i Grundindstillingerne. Der findes yderligere oplysninger om indstillinger i kapitlet → "*Grundindstillinger*"

I hoveddisplayet vises en advarselsmeddelelse, og der lyder et signal.

Fjern væske eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet. Der findes en vejledning om deaktivering af lydsignalet i kapitlet → "*Grundindstillinger*"

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

Afhængig af beskaffenheden af grydens/pandens bund kan der opstå lyde under kogetoppens drift. Disse lyde er normale og skyldes induktionsteknikken. De er ikke tegn på en defekt.

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

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

Svag summelyd:

Gryden/panden er muligvis for lille eller er ikke egnet til induktion. Flyt gryden/panden til en anden placering på kogezone, eller vælg en større gryde/pande.

Svag fløjtelyd:

Opstår, når gryden eller panden er tom. Lyden forsvinder, når der fyldes vand eller levnedsmidler i gryden eller panden.

Høje fløjtelyde:

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

Knitrende lyd:

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

Ventilatorlyd:

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

Klukkende lyd:

De periodiske kliklyde, når en gryde/pande bliver aktiveret eller flyttet, er helt normale lyde. Der kan forekomme andre, rent tilfældige lyde, som ikke skyldes gryden eller panden.

Gryder/pander

Hvilke gryder og pander er egnede til en induktionskogetop?

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

Hvorfor varmer kogetoppen ikke?

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til brug med induktion. Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".

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

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til brug med induktion. Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".

Den viste gryde eller pander på touch-displayet svarer ikke til grydens eller pandens faktiske størrelse eller form.

Visningen af gryden/panden på touch-displayet er kun til orientering.
Sørg for, at hele gryden/panden befinder sig indenfor kogezone.

Der er en gryde/pande på kogezone, som ikke vises på touch-displayet.

Der er placeret mere end 8 gryder/pander på kogezone.
Gryden/panden er for lille: Den anbefalede diameter er fra 90 til 340 mm.
Anvend en større gryde/pande, eller en gryde/pande, der er egnet til induktion. Fordel eventuelt gryder/pander anderledes på kogezone. Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til brug med induktion i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".


Der er placeret to gryder/pander på kogezone. Men på touch-displayet vises de som én gryde/pande.

Hvis to gryder/pander bliver placeret meget tæt ved hinanden, kan det ske, at touch-displayet viser dem som én gryde/pande.
Flyt de to gryder/pander længere væk fra hinanden, til de vises på touch-displayet som to separate gryder/pander.

Der er placeret én gryde eller pander på kogezone. Men på touch-displayet vises to eller flere.

Gryden eller pandens bund er muligvis deform eller har et præget mønster, eller er ikke egnet til brug med induktion.
Kontroller, at gryden eller pandens bund er plan, og sæt den på kogezone igen. Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".

Det er ikke alle gryder/pander på kogepladen, der kan aktiveres.

Der kan placeres op til 8 gryder/pander på kogepladen, men der kan kun være 6 jævnt fordelte gryder/pander i brug samtidig.
Der findes oplysninger om placering af gryder/pander i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".
Der kan være op til 3 gryder/pander i brug på hver side. Det reducerer antallet af aktive gryder/pander, hvis der er placeret en gryde/pande på midten af kogepladen, eller hvis den er for stor.
Der findes oplysninger om placering af gryder/pander i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".
En af gryderne/panderne er ikke egnet til brug med induktion. På touch-displayet vises symbolet  ved siden af den uegnede gryde/pande.
Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til brug med induktion i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".
Apparatets maksimale effektforbrug er overskredet, eller indstillingen Maksimalt effektforbrug er aktiveret.
Kontroller installationen, og konfigurer indstillingen Maksimalt effektforbrug korrekt. Se kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Effektrinnet kan ikke forøges.

Apparatets maksimale effektforbrug er nået, eller indstillingen Maksimalt effektforbrug er aktiveret.
Fordel gryder/pander på kogepladen på en anden måde. Kontroller installationen, og konfigurer indstillingen Maksimalt effektforbrug korrekt. Se kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Kogesensor-modus er ikke tilgængelig.

Apparatets maksimale effektforbrug er nået, eller indstillingen Maksimalt effektforbrug er aktiveret.
Sluk eller reducer effektrinnet for de andre gryder/pander for at gøre kogesensoren klar til drift. Fordel gryder/pander på kogepladen på en anden måde. Kontroller installationen, og konfigurer indstillingen Maksimalt effektforbrug korrekt. Se kapitlet → "*Maksimalt effektforbrug*".

Under intensiv anvendelse bliver tilberedningstiderne forlænget.

Dette kan skyldes, at interne sikkerhedsmekanismer forhindrer, at komfuret bliver overophedet.
Prøv at ændre grydens/pandens placering.

Der dannes ujævnt fordelte luftbobler inde i gryden/panden.

Afhængigt af det valgte effektrin, grydens/pandens art eller kombinationen med andre gryder/pander kan der opstå ujævnt fordelte luftbobler. Det forringer hverken temperaturen eller tilberedningen.

Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "*Madlavning med induktion*"

Rengøring**Hvordan skal kogetoppen rengøres?**

De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.

Yderligere oplysninger og rengøring og pleje af kogetoppen, se kapitlet → "*Rengøring*"

Hjemmenetværk**Hvorfor kan kogetoppen ikke forbindes med hjemmenetværket, efter at der er trykket på WPS-tasten på routeren?**

Tryk på routerens WPS-tast indenfor 2 minutter efter, at optionen Automatisk forbindelse er valgt.

Hvis denne tid er gået, skal forbindelsesproceduren påbegyndes igen. Gendan fabriksindstillingerne, hvis problemet fortsætter, se kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Hvorfor tilmelder den mobile enhed sig ikke med netværket Home Connect?

Opret forbindelse med SSID HomeConnect og med passwordet HomeConnect.

Kontroller, at alle tegn er indtastet korrekt, og at der blev skrevet med store og små bogstaver de rigtige steder.

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Se derfor følgende anvisninger og tips igennem, inden kundeservice kontaktes:

Anvisninger, advarsler og fejlmeddelelser

Hvis der opstår et problem, bliver der vist anvisninger, advarsler eller fejlmeddelelser i displayet. Følg anvisningerne i Touch-displayet for at afhjælpe problemet.

Anvisninger

- Ved nogle advarsler bliver der også vist en fejlkode. Oplys i givet fald denne fejlkode til kundeservice.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.

Tips

Problem	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Touch-displayet reagerer ikke eller er blokeret.	Betjeningsfeltet er fugtigt, eller der befinder sig en genstand på det. Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Kogetrinnet for kogezone kan ikke forøges.	Kogesektionens samlede effektforbrug er blevet begrænset. Indstil det samlede effektforbrug under Maksimalt effektforbrug i Grundindstillingerne. Meget store gryder/pander kan påvirke det maksimale effektrin på den samme halvdel af kogesektionen. Sæt gryden/panden på igen.
Der lyder et signal, når der ligger en genstand på touch-displayet.	Fjern genstanden, og indstil kogesektionen igen. Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.
Kogesektionen reagerer usædvanligt eller kan ikke betjenes korrekt.	Afbryd kortvarigt strømforsyningen til apparatet med sikringen eller sikkerhedsrelæet i sikringskabet. Vent nogle sekunder, og tilslut apparatet igen.
Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone. Elektronikken er blevet overophedet, og alle kogezone er blevet slukket.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Når fejlindikatoren er slukket, kan madlavningen fortsættes.
Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern den pågældende gryde/pande. Vent nogle sekunder. Når fejlindikatoren er slukket, kan madlavningen fortsættes.
Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Tænd derefter for kogezonen igen.
Funktionen Indstillingsoverførsel kan ikke aktiveres.	Den aktive gryde eller pande blev fjernet fra sin position, og der blev sat en gryde eller pande på med en anden størrelse. Test funktionen med den samme gryde eller pande.
Kogesektionen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet → "Automatisk sikkerhedsafbrydelse"
activeLight-lysstriberne i siden lyser ikke.	Kontakt teknisk kundeservice.
Kogesensoren er overophedet, og kogezonen er blevet slukket. E8202	Vent, til temperatursensoren er tilstrækkelig afkølet. Aktiver derefter funktionen igen.
Kogesensoren er blevet overophedet, og de tilgrænsende kogezone er blevet slukket. E8203	Fjern kogesensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den med god afstand til andre kogezone og varmekilder. Tænd for kogezonerne igen.
Kogesensorens batteri er næsten brugt op. E8204	Udskift batteriet 3V CR2032. Se kapitlet → "Udskiftning af batteriet"
Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt. E8205	Deaktiver funktionen, og aktiver den derefter igen.
Kogesensoren er beskadiget/defekt. E8206	Kontakt teknisk kundeservice.
Kogesensorens indikator lyser ikke, og kogesensoren reagerer ikke.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se kapitlet → "Udskiftning af batteriet" Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen. Se kapitlet → "Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet" Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet fortsætter.

Problem	Afhjælpning
Indikatoren på sensoren blinker to gange. Kogesensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet bliver brugt op.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se kapitlet → <i>"Udskiftning af batteriet"</i>
Indikatoren på sensoren blinker tre gange. Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt.	Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen. Se kapitlet → <i>"Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet"</i>
Kogesektionen kan ikke oprette forbindelse til hjemmenetværket eller emhætten. E7010	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis indikatoren vises igen.
Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. E9000/E9010	Kontakt elselskabet.
Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt U400	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, om kogesektionen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.

Demotilstand

Hvis symbolet **DEMO MODE** vises i displayet, er demotilstanden aktiveret. Apparatet varmer ikke i demotilstand. Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent et par sekunder, og tilslut strømforsyningen til apparatet igen. Deaktiver derefter demotilstanden indenfor de næste 3 minutter i grundindstillingerne.

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 opgives.

Typeskiltet med numrene findes følgende steder:

- I apparates papirer.
- På den nederste del af kogetoppen.

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

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001391543 (991129)