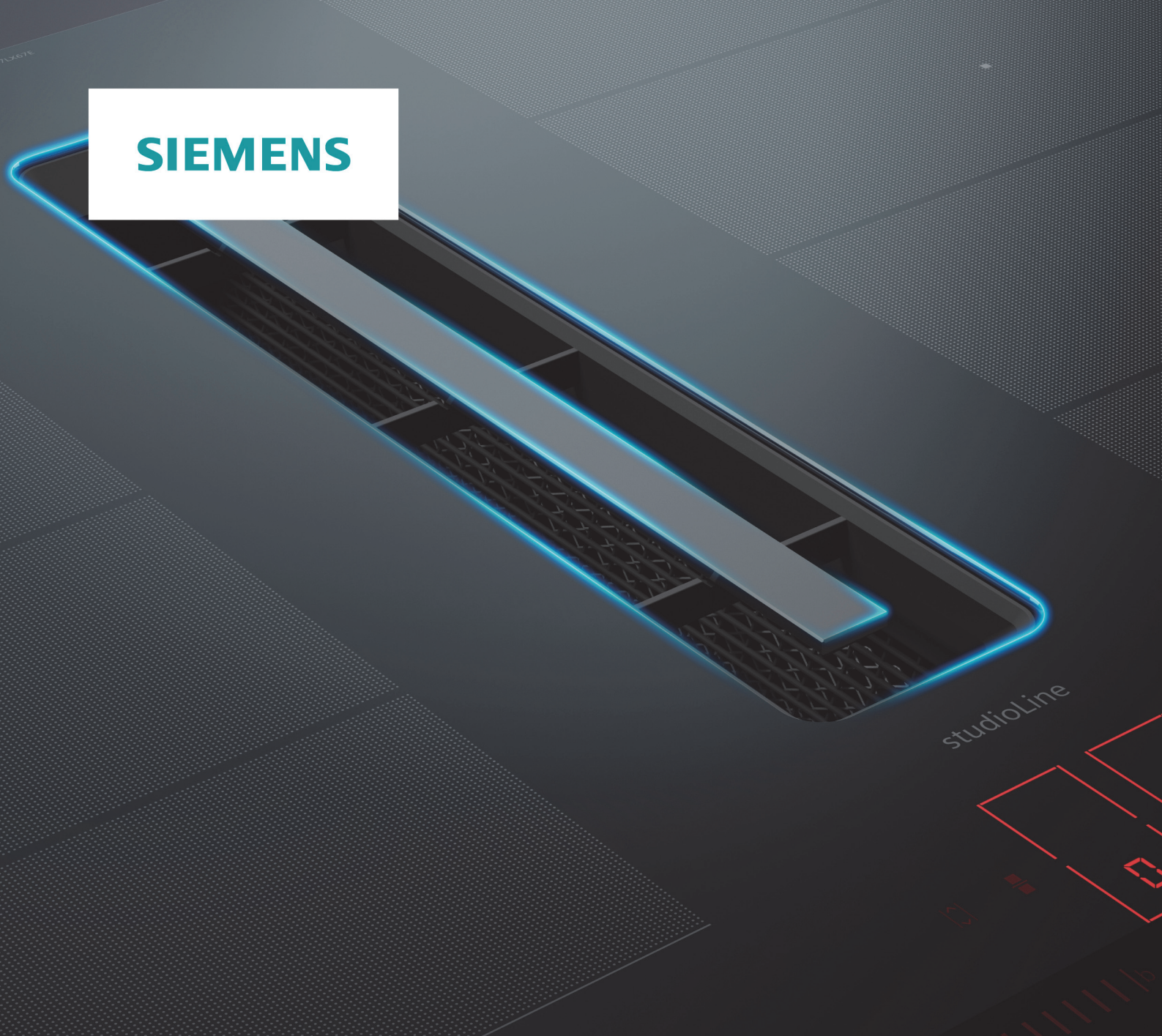




SIEMENS

Induktionskogesektion med integreret ventilations-system

EX8..LX6..

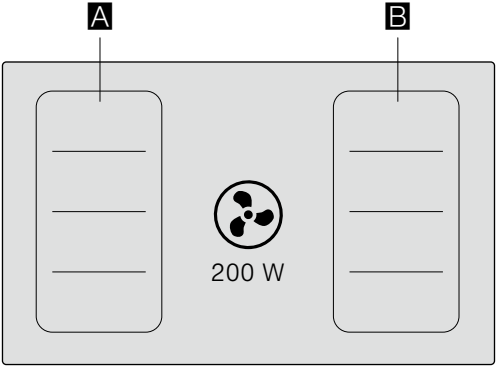
da Brugsanvisning



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



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	5
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	6
	Årsager til skader	8
	Miljøbeskyttelse	8
	Energisparetips	8
	Miljøvenlig bortskaffelse	8
	Madlavning med induktion	9
	Fordele ved madlavning med induktion	9
	Kogegrej	9
	Lær apparatet at kende	11
	Det nye apparat	11
	Ekstra tilbehør	11
	Betjenings panel	12
	Kogezonerne	13
	Restvarmeindikator	13
	Funktioner	14
	Drift med aftræksfunktion	14
	Cirkulationdrift	14
	Før apparatet tages i brug første gang	14
	Indstille Home Connect	14
	Indstille driftstype	14
	Betjening af maskinen	15
	Tænde og slukke kogetoppen	15
	Indstille kogezone	15
	Gåde råd om tilberedning	16
	Manuel emhættestyring	18
	Intensivt trin	18
	Automatisk start	18
	Automatisk drift med sensorstyring	18
	Efterløbsfunktion	18
	Flex zone	19
	Anbefalinger for brug af kogegrej	19
	Som en enkelt kogezone	19
	Som to uafhængige kogezoner	19
	Move-funktion	20
	Aktivere	20
	Deaktivere	20
	Tidsfunktioner	21
	Programmere tilberedningstiden	21
	Minuturet	21
	Stopur-funktion	22
	PowerBoost-funktion	22
	Aktivere	22
	Deaktivere	22
	ShortBoost funktion	23
	Gode råd om anvendelsen	23
	Aktivere	23
	Deaktivere	23
	Varmholdningsfunktion	23
	Aktivere	23
	Deaktivere	23
	Overføring af indstillinger	24
	Aktivere	24
	Kogeassistentfunktioner	25
	Funktionstype kogeassistent	25
	Egnede gryder og pander	26
	Sensorer og ekstra tilbehør	26
	Funktioner og kogetrin	26
	Anbefalede retter	30
	Teppan Yaki og Grill til FlexZonen	38
	Trådløs temperatursensor	40
	Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor ..	40
	Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet	40
	Rengøring	41
	Udskiftning af batteriet	41
	Overensstemmelseserklæring	42
	Børnesikring	43
	Aktivering/deaktivering af børnesikring	43
	Permanent børnesikring	43
	Aftørringssikring	43
	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	43
	Grundindstillinger	44
	Sådan åbnes grundindstillingerne:	46

	Visning af energiforbrug	46
	Test af gryder/pander	47
	PowerManager	47
	Home Connect	48
	Opsætning	48
	Home Connect indstillinger	49
	Softwareopdatering	51
	Fjerndiagnostik	51
	Oplysning om datasikkerhed	51
	Overensstemmelseserklæring	51
	Rengøring	52
	Rengøringsmidler	52
	Komponenter, der skal rengøres	53
	Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)	53
	Kogesektion	53
	Ventilation	53
	Rense overløbsbeholder	55
	Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) . . .	56
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . .	58
	Kundeservice	60
	Produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.). 60	
	Prøveretter	61

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 2000 meter over havets overflade.

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

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

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

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

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

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 opsyn 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 opsyn.

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

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

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.

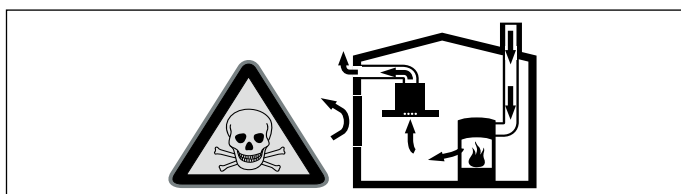
Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Fare for kvælning!

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

Advarsel – Livsfare!

Retursugning af forbrændingsgas kan medføre forgiftning. Sørg altid for tilstrækkelig lufttilførsel, når apparatet anvendes med aftræksfunktion i samme rum som et ildsted, hvis lufttilførsel sker fra luften i rummet.



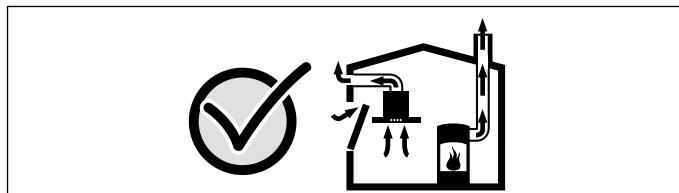
Ildsteder, hvis lufttilførsel sker fra luften i rummet, (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, vandvarmere) henter forbrændingsluft fra opstillingsrummet og leder røggas ud i det fri gennem et røggasanlæg (f.eks. en skorsten). En tændt emhætte trækker indeluft ud af køkkenet og tilstødende rum. Hvis lufttilførslen er utilstrækkelig, opstår der et undertryk. Derved bliver giftige gasser fra skorsten eller aftrækskakt suget tilbage ind i opholdsrummene.

- Derfor skal der altid sørges for tilstrækkelig lufttilførsel.
- En murkasse til indblæsnings-/udsugningsluft alene sikrer ikke, at grænseværdien overholdes.

Farefri drift er kun mulig, når undertrykket i rummet, hvor ildstedet befinder sig, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette opnås, når den nødvendige forbrændingsluft kan strømme ind gennem åbninger, som ikke kan lukkes, f.eks. i døre eller vinduer, murkasser til indblæsnings-/udsugningsluft eller i form af andre tekniske foranstaltninger.

Udsugningsluften må ikke ledes ud i skorstene, som anvendes til aftræk af røggasser, eller i skakte, som bruges til afledning af luft fra rum, hvor der findes installationer til forbrænding.

Hvis aftræksluften ledes ind i en nedlagt skorsten til røggas, skal installationen godkendes af den ansvarshavende skorstensfejmester.



Kontakt under alle omstændigheder den ansvarshavende skorstensfejmester, som kan bedømme husets samlede ventilationstilstand, og som kan rådgive om korrekt ventilation.

Benyttes emhætten udelukkende i cirkulationsdrift, kan den benyttes uden indskrænkninger.

Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Fedtaflejringer i fedtfiltret kan blive antændt. Rengør fedtfiltret regelmæssigt. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Når ventilationen er tændt, kan fedtaflejringer i fedtfiltret blive antændt. Der må ikke arbejdes ved åben ild (f.eks. flambering) i nærheden af apparatet. Apparatet må kun installeres i nærheden af et ildsted til fast brændsel (f.eks. træ eller kul), hvis der forefindes en lukket, ikke aftagelig afdækning. Der må ikke kunne forekomme gnister.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

Den trådløse temperatursensor er magnetisk. De magnetiske elementer kan beskadige elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Derfor bør personer, som har et elektronisk implantat, ikke lægge temperatursensoren i lommerne på beklædningen og sørge for at overholde en minimumafstand på 10 cm mellem temperatursensoren og en pacemaker eller et lignende medicinsk apparat.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Den trådløse kogesensor er udstyret med et batteri, som kan blive beskadiget, hvis det udsættes for høje temperaturer. Tag kogesensoren af gryden, og opbevar den med god afstand til alle former for varmekilder.
- Temperatursensoren kan være meget varm, når den tages af gryden. Brug køkkenhandsker eller et viskestykke, når den tages af.
- Ved tilberedning i vandbad kan kogesectionen 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 kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

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

Miljøbeskyttelse

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

Energisparetips

- Anvend altid et låg, som passer til gryden. Madlavning uden låg forbruger betydeligt mere energi. Brug et glaslåg. Så kan man se ned i gryden uden at tage låget af.
- Anvend gryder / pander med en plan bund. En ujævn bund forøger energiforbruget.
- Sørg for, at gryders og panders bund passer i størrelsen til den anvendte kogezone. Bemærk: Producenterne angiver ofte den øvre diameter på gryder, som for det meste er større end bundens diameter.
- Anvend små gryder 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 kogetrin i god tid. Ellers går der energi til spilde.
- Sørg for tilstrækkelig god lufttilførsel under madlavningen, så ventilationen kan arbejde effektivt og med så ringe driftsstøj som muligt.
- Tilpas ventilationstrinnet efter intensiteten af dampen fra madlavningen. Anvend om nødvendigt det intensive trin. Et lavere ventilationstrin forbruger mindre energi.
- Vælg i god tid et højere ventilationstrin ved intensiv dampudvikling fra madlavningen. Hvis dampen fra madlavningen allerede har fordelt sig i køkkenet, skal ventilationen være i drift i længere tid.
- Sluk for apparatet, når der ikke længere er brug for det.
- For at forøge ventilationens effektivitet og for at forhindre brandfare skal filtrene udskiftes hhv. renses ofte.

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 temperatursensor 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 markant fra almindelige madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en hel række fordele:

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

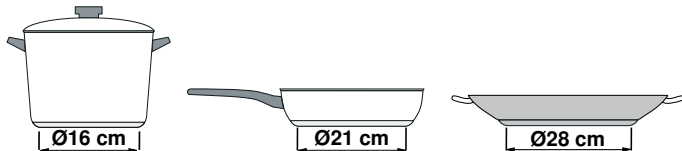
Kogegrej

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

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

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

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

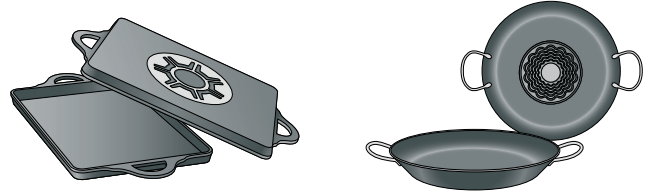


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnet til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone".

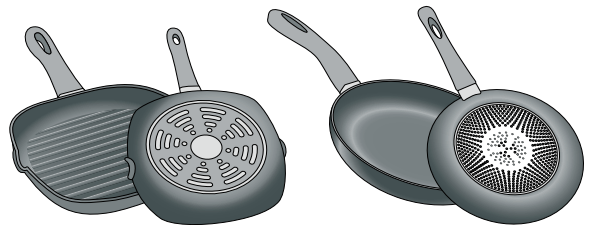


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

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



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



Uegnet kogegrej

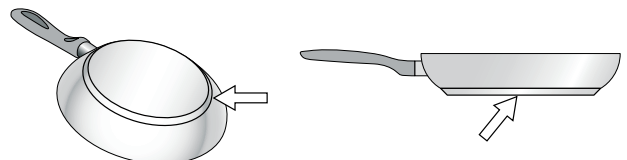
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

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

Egenskaber for gryde-/pandebund

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

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



Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

Registrering af gryder og pander

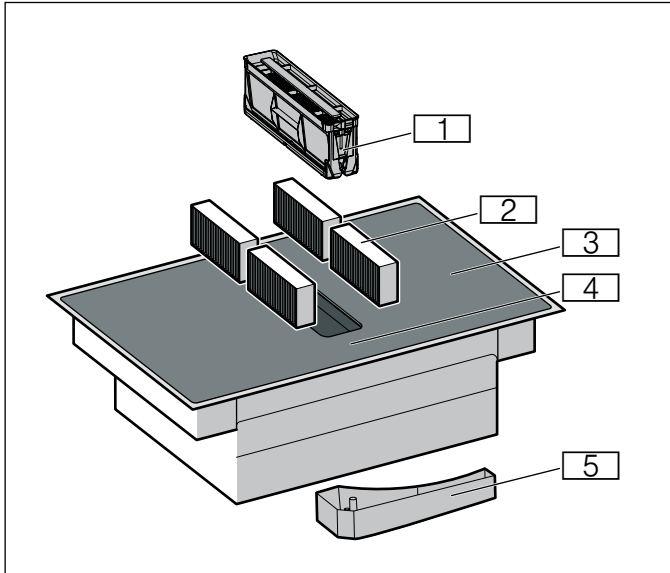
Alle kogezone har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.

Lær apparatet at kende

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

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

Det nye apparat



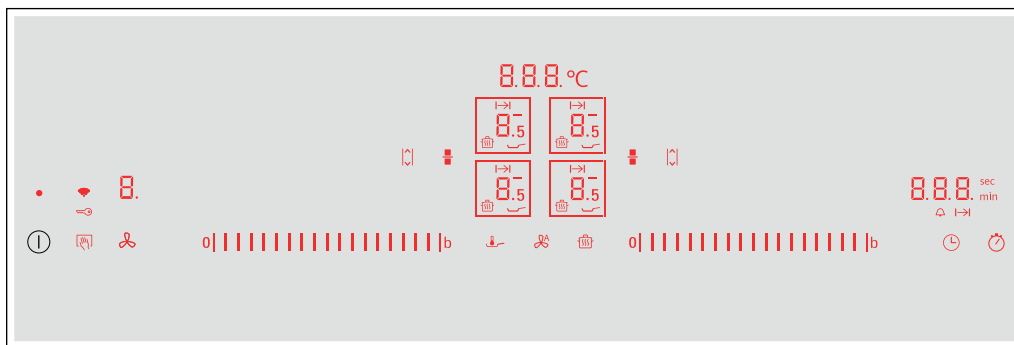
Nr.	Betegnelse
1	Metalfedtfilter
2	Aktivt kulfilter ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk*
3	Kogesektion
4	Betjeningsfelt
5	Overløbsbeholder
*Afhængigt af apparatets udstyr	

Ekstra tilbehør

Afhængigt af apparatets indbygningsmåde findes der forskelligt tilbehør, som kan erhverves hos forhandleren, hos kundeservice eller via vores officielle website:

- Aftræks-sæt
- Recirkulations-sæt
- Aktivt kulfilter: Til recirkulationsdrift
- Akustikfilter: Til drift med aftræksluft

Betjenings panel



Valg-sensorer	
①	Hovedafbryder
□ / □	Valg af kogezone
0	Indstillingsområde
b	PowerBoost- og ShortBoost-funktion Intensive ventilationstrin
■	FlexZone
↔	Move-funktion
🔒	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring og børnesikring
🔥	Varmholdningsfunktion
👉	Stegesensor
⌚	Indstilling af tilberedningstid og minutur
⏸	Stopurs-funktion
📶	WLAN
✂	Manuel emhættestyring
👂	Sensor-emhættestyring

Indikator	
0	Driftstilstand
1-9	Effekttrin
H/h	Restvarme
b	PowerBoost-funktion Intensivt ventilationstrin I
b ⁻	ShortBoost-funktion
b.	Intensivt ventilationstrin II
L	Varmholdningsfunktion
t	Overførsel af indstillinger
👉	Stegesensor
🔥	Kogefunktioner
000 °C	Temperatur, kogefunktioner
00	Tidsfunktioner
I→I	Automatisk tilberedningstid
🔔	Minutur
min / sec	Timer-indikatorer
🔒	Børnesikring
📶	WLAN
R	Sensor-emhættestyring

Betjeningsfelter

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

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

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

Kogezonerne

Kogezone	
 Enkelt kogezone	Anvend gryder og pander med en passende størrelse.
 Fleksibel kogezone	Se afsnit → " <i>Flex zone</i> "
Anvend kun gryder og pander, der er egnet til induktionskogetoppe, se afsnit → " <i>Madlavning med induktion</i> "	

Restvarmeindikator

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

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

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

Når der er slukket for kogezonen, lyser restvarmeindikatoren vedvarende.

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

Funktioner

Dette apparat kan bruges til aftræksdrift eller luftcirkulationsdrift.

Drift med aftræksfunktion



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

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

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

Cirkulationdrift



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

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

Før apparatet tages i brug første gang

Gør følgende, inden apparatet bruges første gang:

Rengør apparatet og tilbehørsdelene grundigt.

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

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen ①.

Indstille Home Connect

Første gang apparatets tændes, åbnes indstillingen til hjemmenetværket. Symbolet  lyser i nogle sekunder svagt på displayfeltet. Berør sensoren , og følg anvisningerne i kapitlet → "Home Connect" for at starte indstillingen af tilslutningen. Berør en tilfældig sensor for at forlade førstegangsindstillingen igen.

Indstille driftstype

Apparatet leveres med forindstillet recirkulationsdrift.

Hvis kogesektionen er installeret med luftaftræk til det fri, skal indstillingen  17 konfigureres til denne modus. Se kapitlet → "Grundindstillinger".

Betjening af maskinen

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

Tip: Tænd for ventilationen, når madlavningen påbegyndes, og sluk først for den nogle minutter efter madlavningens afslutning. På denne måde fjernes emmen fra madlavningen mest effektivt.

Bemærk: Brug aldrig apparatet uden metalfedtfiler og overløbsbeholder.

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

For at tænde: Berør symbolet ①. Der lyder et signal. Symbolerne for kogezoneerne samt de aktuelt tilgængelige funktioner tændes. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①, til indikatorerne slukkes. Restvarmeindikatoren lyser, til kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Hvis der ikke er oprettet en forbindelse til hjemmenetværket, eller hvis forbindelsen er blevet afbrudt, aktiveres førstegangsindstillingen af netværksindstillingen altid, når kogesektionen tændes.
- Kogesektionen slukkes automatisk, når kogezoneerne har været slukket i nogle sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogesektionen er blevet slukket. Hvis kogesektionen tændes igen indenfor dette tidsrum, bliver den aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstille kogezone

Det ønskede kogetrin indstilles i indstillingsområdet.

Kogetrin 1 = laveste trin.

Kogetrin 9 = højeste trin.

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

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

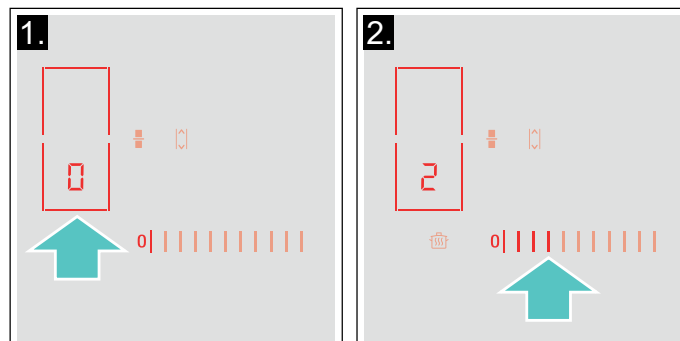
Anvisninger

- 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. Berør symbolet  eller  for den ønskede kogezone.
Symbolet  eller  lyser kraftigere.
2. Bevæg fingeren hen over det pågældende indstillingsområde, indtil det ønskede kogetrin lyser.



Kogetrinnet er indstillet.

Bemærk: Når der placeres en gryde eller pande på en Flex Zone, registrerer kogezoneen gryden/panden, og kogezoneen bliver automatisk valgt. Der findes yderligere oplysninger om Flex Zonen i kapitlet → "Flex zone".

Ændring af kogetrin

vælg kogefelt, og indstil det ønskede styrketrin i programmeringsområdet.

Afbryd kogefeltet

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

Anvisninger

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

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 kogetrinnet, så snart der kommer damp ud mellem gryden og låget. Det er ikke nødvendigt med damp for at opnå et godt resultat af madlavningen.
- Hold gryden tildækket efter tilberedningen frem til serveringen.
- Følg producentens anvisninger ved madlavning i trykkoger.
- Tilbered ikke retter længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Det er sundere, at undgå at opvarme olie så meget, at den ryger.
- Steg retter, der skal brunes, i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Det anbefales at anvende grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i kapitlet → "Miljøbeskyttelse"

Tilberedningstabel

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

	Kogetrin	Tilberedningstid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk*	1.5 - 2.5	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelklöße (tysk specialitet)*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5		

	Kogetrin	Tilberedningstid (min.)
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Kotelet, naturel eller paneret**	6 - 7	8 - 12
Steak (tykkelse 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer, krebsdyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7 - 8	15 - 20
Panderetter, dybfrosne	6 - 7	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4 - 5	-
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5		

Manuel emhættestyring

Ventilationstrinnet kan styres manuelt.

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

Aktivere

1. Berør symbolet .
Ventilationen starter med det forindstillede effekttrin.
2. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.
Det indstillede kogetrin lyser.
3. Berør symbolet  for at bekræfte den valgte indstilling.
Ventilationen er aktiveret.

Ændre og deaktivere

Berør symbolet , og vælg det ønskede kogetrin, eller indstil det til  i indstillingsområdet.

Intensivt trin

Ventilationen har to intensive trin. Når de intensive trin aktiveres, arbejder ventilationen i kort tid med maksimal effekt.

Aktivere

Berør symbolet , og vælg det ønskede intensive trin.

- **Intensivt trin I:** Berør symbolet . Indikatoren  lyser. Det intensive trin er aktiveret.
- **Intensivt trin II:** Berør symbolet  to gange.
Indikatoren  lyser. Det intensive trin er aktiveret.

Bemærk: Efter 8 minutter skifter apparatet automatisk ned til effekttrin .

Ændre og deaktivere

Berør symbolet , og vælg det ønskede kogetrin, eller indstil det til  i indstillingsområdet.

Automatisk start

Når der vælges et kogetrin for en kogezone, aktiveres automatisk start.

Kogesektionen bliver som standard leveret med sensorstyret automatisk start. Der er oplysninger om, hvordan denne indstilling ændres, i kapitlet → "Grundindstillinger".

Automatisk start med sensorstyring

Luftkvalitetssensoren registrerer automatisk dampen fra madlavningen, vælger det optimale kogetrin, og tænder indikatoren .

Automatisk start via kogetrin

Ventilationen aktiveres svarende til et bestemt kogetrin for den pågældende kogezone.

Automatisk drift med sensorstyring

Kogesektionen har en luftkvalitetssensor, som automatisk registrerer dampen fra madlavningen og aktiverer ventilationen.

Når automatisk drift er aktiveret eller er indstillet i relation til kogetrin, kan drift med sensorstyring altid aktiveres manuelt.

Aktivere

Berør symbolet . Indikatoren  lyser, og det optimale effekttrin bliver automatisk indstillet ved hjælp af sensoren.

Deaktivere

Berør symbolet . Indikatoren  slukkes. Sensorstyringen er deaktiveret.

Bemærk: Indstilling af sensorfølsomhed er beskrevet i kapitlet → "Grundindstillinger".

Efterløbsfunktion

Ved efterløbsfunktionen fortsætter ventilationssystemet driften et par minutter efter, at kogesektionen er slukket. På den måde bliver den resterende em fra madlavningen fjernet. Derefter slukkes ventilationssystemet automatisk.

Som standard bliver kogesektionen leveret med den maksimale driftstid for efterløbet. Der er oplysninger om, hvordan denne indstilling ændres, i kapitlet → "Grundindstillinger".

Aktivere

Tidsstyret efterløbsdrift svarende til den konfigurerede grundindstilling er mulig:

- Via luftkvalitetssensorens styring. Symbolet  og indikatoren  lyser.
- Med den maksimale efterløbstid. Symbolet  lyser.

Bemærk: Efterløbet bliver først aktiveret, når mindst én kogezone har været tændt i mindst ét minut.

Deaktivere

Manuel

Berør symbolet . Efterløbsfunktionen bliver deaktiveret.

Automatik

I følgende tilfælde bliver efterløbsfunktionen deaktiveret:

- Efterløbstiden er afsluttet.
- Apparatet bliver tændt igen.
- Sensor registrerer, at luftkvaliteten er i orden.

Flex zone

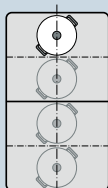
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

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

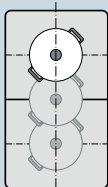
Anbefalinger for brug af kogevej

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

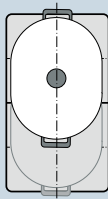
Som en enkelt kogezone



Diameter mindre eller lig med 13 cm
Placer gryde eller pande på en af de fire positioner, som er vist på afbildningen.

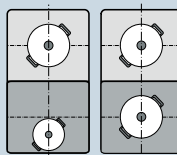


Diameter over 13 cm
Placer gryde eller pande på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



Hvis gryden eller panden bruger mere end én kogezone, skal de placeres begyndende ved den øverste eller den underste kant af den fleksible kogezone.

Som to uafhængige kogezone



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

Som en enkelt kogezone

Den fleksible kogezone bliver aktiveret som én kogezone.

Aktivere

Afhængigt af grydens eller pandens placering bliver kogezoneerne automatisk forbundet med hinanden eller adskilt.

Forbinde manuelt:

1. Vælg den fleksible kogezone med symbolet .
2. Indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet. Flex Zonen er aktiveret.

Ændre kogetrin

Vælg kogezone, og korriger kogetrinnet i det pågældende indstillingsområde.

Tilføj en ny gryde eller pande

1. Placer den nye gryde eller pande på en egnet position.
Når gryden eller panden er korrekt placeret, bliver den registreret af apparatet. Apparatet adskiller zonerne, og vælger den automatisk.
2. Vælg det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

Anvisninger

- Hvis gryden eller panden på den aktive kogezone flyttes eller løftes, starter kogezone en automatisk søgning, og det forinden valgte kogetrin bibeholdes.
- Den automatiske registrering af gryder/pander kan deaktiveres. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Grundindstillinger".

Deaktivere

Afhængigt af grydens eller pandens placering bliver kogezoneerne automatisk forbundet med hinanden eller adskilt. Berør symbolet  for at adskille kogezoneerne manuelt.

Flex Zonen er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

Som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.

Adskille kogezone

Afhængigt af grydens eller pandens placering bliver kogezoneerne automatisk forbundet med hinanden eller adskilt.

For at adskille kogezoneerne manuelt:

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

Anvisninger

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

Forbinde de to kogezone

Afhængigt af grydens eller pandens placering bliver kogezoneerne automatisk forbundet med hinanden eller adskilt. Berør symbolet  for at forbinde kogezoneerne manuelt.

Flex Zonen er aktiveret.

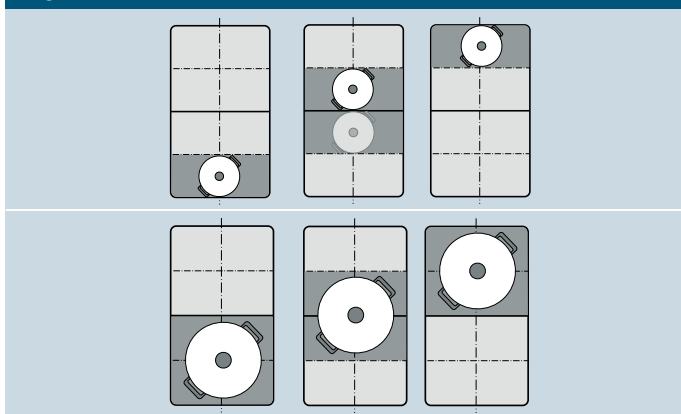


Move-funktion

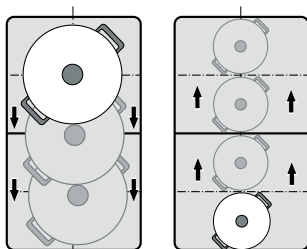
Med denne funktion aktiveres den komplette fleksible kogezone, som er opdelt i tre kogeområder, hvis kogetrin er forindstillet.

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

Kogeområder



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



Forindstillede kogetrin:

Forreste område = kogetrin **9**

Mellemste område = kogetrin **5**

Bageste område = kogetrin **1.5**

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

Anvisninger

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

Aktivere

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

Ændre kogetrin

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

Anvisninger

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

Deaktivere

Berør symbolet . Det lyser svagere.

Funktionen er deaktiveret.

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

Tidsfunktioner

Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

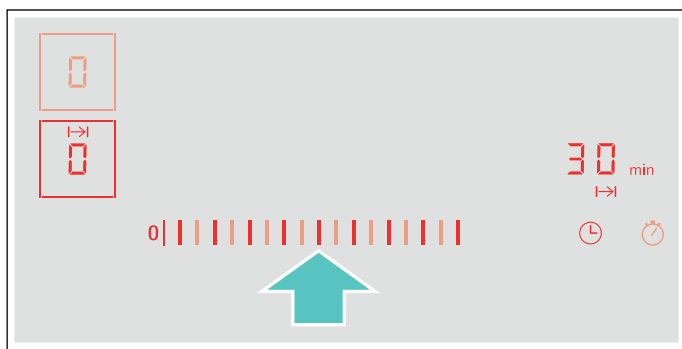
- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

Programmere tilberedningstiden

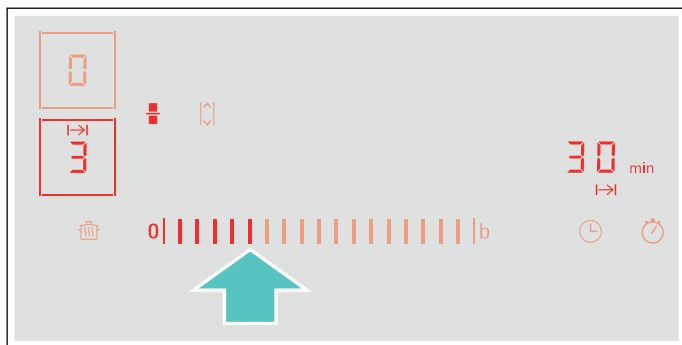
Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

Indstilling:

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



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



Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Anvisninger

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

Stegesensor

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

Kogefunktioner

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

Ændre eller slette tid

Berør symbolet  to gange, og vælg derpå kogezonen.

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

Berør symbolet  for at aktivere den valgte indstilling.

Når tiden er udløbet

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

I Timer-indikatoren blinker  og indikatoren .

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

Anvisninger

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

Minuturet

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

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

Indstilling

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

Ændre eller slette tid

Berør symbolet .

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

Berør symbolet  for at aktivere den valgte indstilling.

Når tiden er udløbet

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

Indikatorerne slukkes efter berøring af symbolet .

Stopur-funktion

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

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

Aktivere

Berør symbolet . I Timer-indikatoren lyser .

Tiden begynder at tælle ned.

Deaktivere

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

Funktionen er deaktiveret.

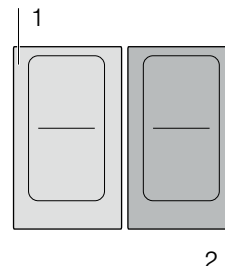
Bemærk: For at deaktivere stopuret skal denne funktion være valgt.



PowerBoost-funktion

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

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



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

Aktivere

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

Deaktivere

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

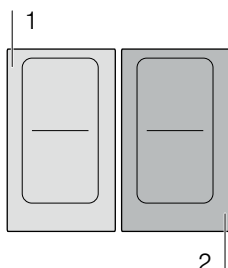
Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

ShortBoost funktion

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

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

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



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

Gode råd om anvendelsen

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

Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet  to gange. Indikatoren  lyser.

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

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

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Efter 30 sekunder deaktiveres denne funktion automatisk.

Varmholdningsfunktion

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

Aktivere

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

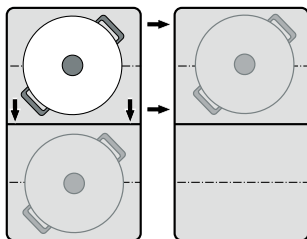
Deaktivere

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

Overføring af indstillinger

Med denne funktion kan kogetrinnet og den programmerede tilberedningstid overføres fra en kogezone til en anden.

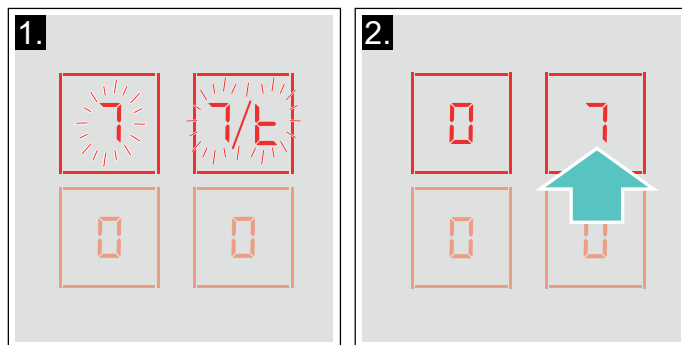
For at overføre indstillingerne skal gryden eller panden flyttes fra den tændte kogezone til den anden kogezone.



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

Aktivere

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



Indstillingerne blev overført til den nye kogezone.

Anvisninger

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

Kogeassistentfunktioner

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

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

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

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

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

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

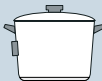
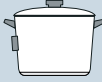
I dette kapitel findes oplysninger om:

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

Funktionstype kogeassistent

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

Tabellen viser de tilgængelige funktionsindstillinger for kogeassistenten:

Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Gryder og pander	Tilgængelighed	Aktiveres
Stegesensor				
Grydestegning/stegning med lidt fedt	1, 2, 3, 4, 5			
Kogefunktioner				
Opvarmning / varmholdning	1 / 70 °C		Alle kogezone	
Simrekogning	2 / 90 °C		Alle kogezone	
Kogning	3 / 100 °C		Alle kogezone	
Tilberedning i trykkoger	4 / 120 °C		Alle kogezone	
Fritering med meget olie i gryden*	5 / 170 °C		Alle kogezone	

*Forvarmning med låg og fritering uden låg.

Hvis kogesektionen ikke har en trådløs kogesensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren, via vores kundeservice eller på vores officielle hjemmeside.

Egnede gryder og pander

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

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

Der kan købes pander, som er specielt egnet til brug med stegesensoren. De kan købes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. I vores brochurer eller på internettet tilbyder vi et omfattende sortiment af tilbehør til dette apparat.

Udvalget og mulighederne for online-bestillinger afhænger af det pågældende land. Der findes nærmere oplysninger om dette i salgspapirerne.

Bemærk: Det ekstra tilbehør passer ikke til alle apparater. Ved køb af tilbehør skal den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet altid angives.

Ekstratilbehør
Pande med en diameter på 15 cm Anbefalet tilbehør til stegesensoren.
Pande med en diameter på 19 cm Anbefalet tilbehør til stegesensoren.
Pande med en diameter på 21 cm Anbefalet tilbehør til stegesensoren.
Teppan Yaki-fad Anbefalet tilbehør til stegesensoren. Kun til brug på den fleksible kogezone.
Grill-fad Anbefalet tilbehør til stegesensoren. Kun til brug på den fleksible kogezone.

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

Anvisninger

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

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

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

Sensorer og ekstra tilbehør

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

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

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

Kogesensoren er absolut nødvendig for at kunne anvende kogefunktionerne.

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

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

Funktioner og kogetrin

Stegesensor

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

Kogezoner med denne funktion er markeret med symbolet for stegesensoren.

Fordele

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

Anvisninger

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

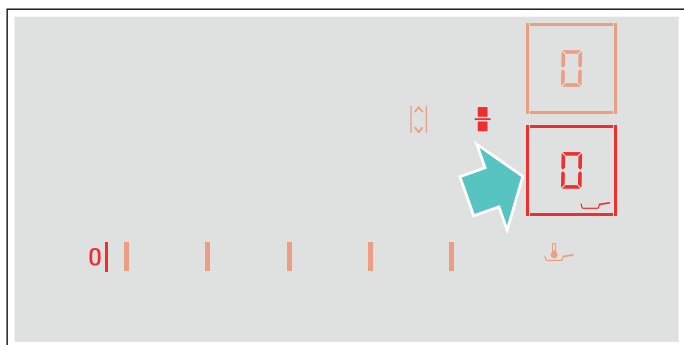
Temperaturtrin

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

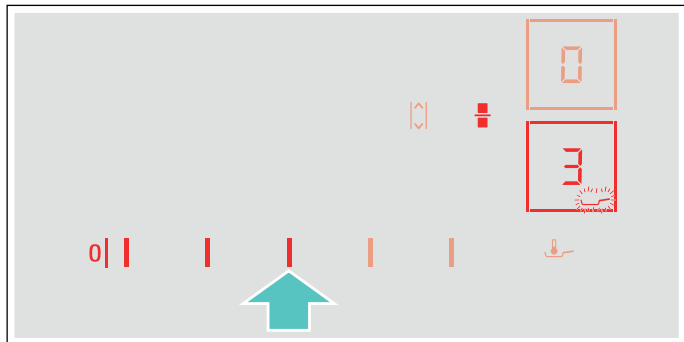
Indstilling

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

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



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



Funktionen er aktiveret.

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

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

Bemærk: Vend retterne, så de ikke brænder på.

Deaktivere stegesensor

Berør symbolet , og vælg kogezone. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

Kogefunktioner

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

Disse funktioner er til rådighed for alle kogezone.

Fordele

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

Anvisninger

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

Temperaturområder og -trin

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

Tips om tilberedning med kogefunktionerne

- Funktionen opvarmning / varmholdning: dybfrostprodukter i portionsstørrelse, f.eks. spinat. Læg dybfrostproduktet i gryden. Tilsæt den vandmængde, som er angivet af producenten. Læg låg på, og vælg trin 1 / 70 °C. Rør rundt af og til.
- Funktionen simrekogning: Denne funktion er velegnet til tilberedning af madvarer ved lave temperaturer og reducere af saucer og gryderetter. Vælg trin 2 / 90 °C.
- Funktionen kogning: Med denne funktion kan vand koges under låg, uden at det koger over. Effektiv madlavning takket være temperaturkontrol. Vælg trin 3 / 100 °C.
- Funktionen kogning i trykkoger: Følg producentens anvisninger. Fortsæt tilberedningen i den anbefalede tid efter lydsignalet. Vælg trin 4 / 120 °C.
- Funktionen fritering med meget olie i en gryde: Opvarm olien under låg. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i olien (hvis der ikke er andre angivelser i tabellen over anbefalede retter). Vælg trin 5 / 170 °C.

Anvisninger

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

Indstilling af kogepunkt

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

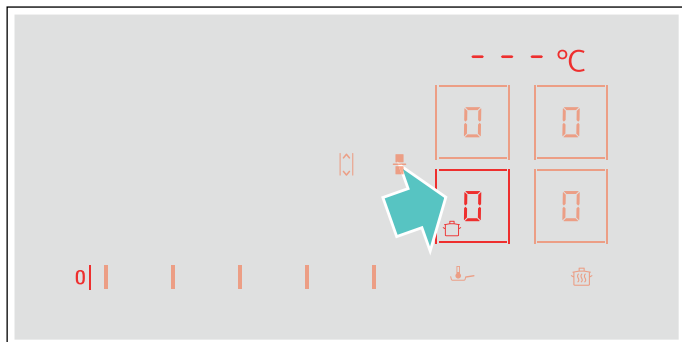
- Vælg Grundindstilling **C 4**, kapitel → "Grundindstillinger"
- Som standard er grundindstillingen indstillet til 3. Hvis boligen ligger mellem 200 og 400 m over havets overflade, er det ikke nødvendigt at indstille kogepunktet. Vælg i modsat fald den indstilling, som er angivet for den pågældende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

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

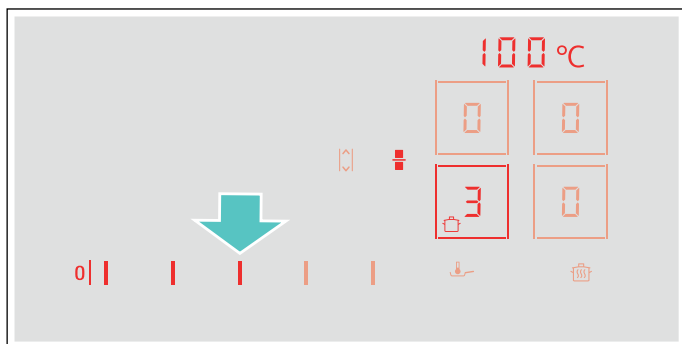
Bemærk: Temperaturtrin 3/100 °C er tilstrækkeligt til kogning, også selv om vandet ikke bobler særlig kraftigt ved dette trin. Kogepunktet kan ændres. Vælg en lavere højde, hvis der f.eks. ønskes en kraftigere kogning.

Indstilling

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



5. Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen.



Funktionen er aktiveret.

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

6. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i olien. Læg låg på gryden under tilberedningen.

Bemærk: Læg ikke låg på gryden ved funktionen "Fritering med meget olie i gryden".

Deaktivere kogefunktioner

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

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

Anbefalede retter

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

Kogeassistentfunktioner:

 Stegesensor til pander

 Kogesensor

Kød	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Schnitzel, naturel ¹		4	6 - 10
Schnitzel, paneret ¹		4	6 - 10
Filet ²		4	6 - 10
Koteletter ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Wienerschnitzel ¹		4	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) ²		5	6 - 8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) ²		5	8 - 12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) ¹		4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) ¹		3	10 - 20
Kød i strimler ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Bacon ¹		2	5 - 8
Hakket kød ³		4	6 - 10
Hamburgers (tykkelse 1,5 cm) ¹		3	6 - 15
Frikadeller (2 cm tykke) ¹		3	10 - 20
Fyldte frikadeller ¹		3	10 - 20
Pølser, kogte ¹		3	8 - 20
Pølser, rå ¹		3	8 - 20
Simrekogning			
Pølser ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Kogning			
Kødboller ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Suppehøne ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Kogt oksekød "Tafelspitz" ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Vend flere gange.

² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

³ Rør rundt jævnlgt.

⁴ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.

⁵ Læg retten i med det samme.

⁶ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Kød	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Tilberedning i trykkoger			
Suppehøne ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Kogt oksekød "Tafelspitz" ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Fritering med meget olie			
Fritere kyllingestykker ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Fritere kødboller ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Vend flere gange. ² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet. ³ Rør rundt jævnlgt. ⁴ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet. ⁵ Læg retten i med det samme. ⁶ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.			

Fisk	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Fiskefilet, naturel ¹		4	10 - 20
Fiskefilet, paneret ¹		3	10 - 20
Små rejer ¹		4	4 - 8
Store rejer ¹		4	4 - 8
Helstegt fisk ¹		3	10 - 20
Simrekogning			
Dampet fisk ²		2 - 90 °C	15 - 20
Fritering med meget olie			
Fritere fisk i øldej ³		5 - 170 °C	10 - 15
Fritere paneret fisk ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Vend flere gange. ² Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet. ³ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.			

Retter med æg	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Spejlæg stegt i smør ¹		2	2 - 6
Spejlæg ²		4	2 - 6
Røræg ³		2	4 - 9
Omelet ⁴		2	3 - 6
Crepes ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15
Kogning			
Kogte æg ⁵		3 - 100 °C	5 - 10
¹ Læg smør og madvarer på efter lydsignalet. ² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet. ³ Rør rundt jævnlgt. ⁴ Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden. ⁵ Læg retten i med det samme.			

Grøntsager og bælgrugter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Hvidløg ¹		2	2 - 10
Løg, dampede ¹		2	2 - 10
Løgringe ¹		3	5 - 10
Squash ²		3	4 - 12
Auberginer ²		3	4 - 12
Peberfrugter ¹		3	4 - 15
Stegte grønne asparges ²		3	4 - 15
Svampe ¹		4	10 - 15
Dampe grøntsager i olie ¹		1	10 - 20
Glaserede grøntsager ¹		3	6 - 10
¹ Rør rundt jævnlgt. ² Vend flere gange. ³ Opvarmning og tilberedning med låg. Læg madvarerne på panden efter lydsignalet. ⁴ Læg retten i med det samme. ⁵ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.			

Grøntsager og bælgrugter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Kogning			
Broccoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Blomkål ³		3 - 100 °C	10 - 20
Rosenkål ³		3 - 100 °C	30 - 40
Grønne bønner ³		3 - 100 °C	15 - 30
Kikærter ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Ærter ³		3 - 100 °C	15 - 20
Linser ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Tilberedning i trykkoger			
Grøntsager i trykkoger ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Kikærter i trykkoger ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Hvide bønner i trykkoger ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Linser i trykkoger ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Fritering med meget olie			
Fritere panerede grøntsager ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere grøntsager i øldej ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere panerede svampe ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere svampe i øldej ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Rør rundt jævnlgt. ² Vend flere gange. ³ Opvarmning og tilberedning med låg. Læg madvarerne på panden efter lydsignalet. ⁴ Læg retten i med det samme. ⁵ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.			

Kartofler	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Stegte kartofler af pillekartofler ¹		5	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler) ¹		4	15 - 25
Kartoffelpuffer ²		5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti ³		2	50 - 55
Glaserede kartofler ¹		3	10 - 15
Simrekogning			
Simrekogning af kartoffelklöße ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
¹ Rør rundt jævnlgt. ² Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden. ³ Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet. ⁴ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet. ⁵ Læg retten i med det samme.			

Kartofler	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Kogning			
Kogning af kartofler ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Tilberedning i trykkoger			
Kartofler i trykkoger ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Rør rundt jævnlgt. ² Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden. ³ Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet. ⁴ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet. ⁵ Læg retten i med det samme.			

Pasta og kornprodukter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Simrekogning			
Ris ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Semuljegrød ²		2 - 90 °C	5 - 10
Kogning			
Dejprodukter ²		3 - 100 °C	7 - 10
Ravioli ²		3 - 100 °C	6 - 15
Tilberedning i trykkoger			
Ris i trykkoger ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet. ² Rør rundt jævnlgt. ³ Læg retten i med det samme.			

Suppe	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Simrekogning			
Pulver-cremesuppe ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Kogning			
Hjemmelavet bouillon ²		3 - 100 °C	60 - 90
Pulversuppe ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Tilberedning i trykkoger			
Hjemmelavet bouillon i trykkoger ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Rør rundt jævnlgt. ² Læg retten i med det samme.			

Sauce	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Tomatsauce med grøntsager ¹		1	25 - 35
Bechamelsauce ¹		1	10 - 20
Ostesauce ¹		1	10 - 20
Reducere sauce ¹		1	25 - 35
Søde saucer ¹		1	15 - 25
¹ Rør rundt jævnlgt.			

Dessert	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Simrekogning			
Mælkeris ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Havregrød ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Chokoladebudding ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Kogning			
Kompot ²		3 - 100 °C	15 - 25
Fritering med meget olie			
Fritere berlinere ³		5 - 170 °C	5 - 10
Fritere doughnuts ³		5 - 170 °C	5 - 10
Fritere Buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Rør rundt jævnlgt.			
² Læg retten i med det samme.			
³ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.			

Dybfrostprodukter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Schnitzel ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Fjerkræbryst ¹		4	10 - 30
Kyllingenguggets ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Fiskefilet, naturel ¹		3	10 - 20
Fiskefilet, paneret ¹		3	10 - 20
Fiskepinde ¹		4	8 - 12
Stegte pommes frites ²		5	4 - 6
Panderetter ²		3	6 - 10
Forårsruller ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Varmholdning, opvarmning			
Grøntsager i flødesauce ²		1 - 70 °C	15 - 20
Kogning			
Grønne bønner, dybfrost ³		3 - 100 °C	15 - 30
Fritering med meget olie			
Fritere pommes frites ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Vend flere gange. ² Rør rundt jævnlgt. ³ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet. ⁴ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.			

Andet	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Camembert ¹		3	7 - 10
Croutoner ²		3	6 - 10
Tør-færdigretter ³		1	5 - 10
Riste mandler ⁴		4	3 - 15
Riste nødder ⁴		4	3 - 15
Riste pinjekerner ⁴		4	3 - 15
Varmholdning, opvarmning			
Opvarme gullaschsuppe ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Opvarme gløgg ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Simrekogning			
Opvarme mælk ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Vend flere gange. ² Rør rundt jævnlgt. ³ Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger. ⁴ Læg retten i efter lydsignalet. ⁵ Læg retten i med det samme.			

Teppan Yaki og Grill til FlexZonen

Tilbehøret Teppan Yaki og Grill er ideelt egnet til FlexZonen og optimalt til brug med stegesensoren.

Grill

Grill tilpasser sig til FlexZonen. Der kan sundt og enkelt tilberedes store og små mængder kød, fisk, friske grøntsager og brød med meget lidt olie. Rillerne sørger for, at madvarerne optager mindre fedt. Den enkle anvendelse gør det muligt at grille retter, så de ser ud og smager, som om de var tilberedt på en traditionel grill. Hæld lidt olie på grillen eller på rettens overflade for at lette varmeoverførslen.

Teppan Yaki

Med Teppan Yaki kan kød, fisk, skaldyr, grøntsager, kager og brød tilberedes sundt og enkelt med meget lidt olie. Teppan Yaki tilpasser sig perfekt til FlexZonen. Den direkte kontakt med pladen og den ensartede varmeoverførsel bevirker, at madvarernes konsistens, farve og saftighed bevares ved stegning og brunning.

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

Bemærk: Indstil FlexZonen som den eneste kogezone for at aktivere funktionen korrekt.

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
Kød			
Schnitzel, naturel ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Koteletter ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Bacon ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburgers ¹	 / 	3	6 - 15
Pølser, kogte ¹	 / 	4	8 - 20
Pølser, rå ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Hakket kød ²		4	6 - 10
Fisk og skaldyr			
Fiskefilet, naturel ¹	 / 	4	10 - 20
Små rejer ¹	 / 	4	4 - 8
Store rejer ¹	 / 	4	4 - 8
Stegning af fisk, hel ¹	 / 	3	15 - 30
¹ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.			
² Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Rør rundt jævnlgt.			
³ Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.			
⁴ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.			
⁵ Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.			
⁶ Læg madvarerne på efter lydsignalet.			

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
Grøntsager			
Squash ¹	 / 	3	4 - 12
Auberginer ¹	 / 	3	4 - 12
Peberfrugter ¹	 / 	3	4 - 15
Stegning af grønne asparges ¹	 / 	3	4 - 15
Svampe ²	 / 	4	10 - 15
Hvidløg ²		2	2 - 10
Svitsning af løg ²		2	2 - 10
Glasering af grøntsager ²		3	6 - 10
Kartofler			
Stegte kartofler af pillekartofler ²		5	6 - 12
Kartoffelpuffer ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaserede kartofler ²		3	10 - 15
Retter med æg			
Spejlæg med smør ³		2	2 - 6
Spejlæg med olie ¹		4	2 - 6
Røræg ²		2	4 - 9
Omelet ⁴		2	3 - 6
Pandekager ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15
Andet			
Ristning ⁵	 / 	4	4 - 6
Croutoner ²		3	6 - 10
Ristning af mandler ⁶		4	3 - 15
Ristning af nødder ⁶		4	3 - 15
Ristning af pinjekerner ⁶		4	3 - 15

¹ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

² Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Rør rundt jævnlgt.

³ Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

⁴ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

⁵ Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

⁶ Læg madvarerne på efter lydsignalet.

Trådløs temperatursensor

Inden kogefunktionen anvendes første gang, skal forbindelsen mellem den trådløse temperatursensor og betjeningsfeltet oprettes.

Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

I dette afsnit findes oplysninger om:

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

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

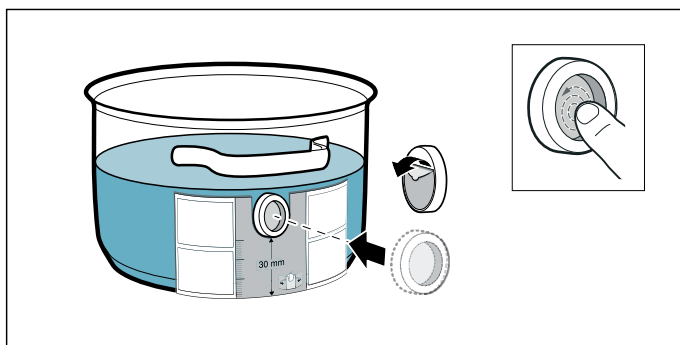
00577921	Sæt med 5 silikone-patches
HZ39050	Kogesensor og sæt med 5 silikone-patches

Påklæbning af silikone-patchen

Silikone-patchen fikserer temperatursensoren på gryden.

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

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



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

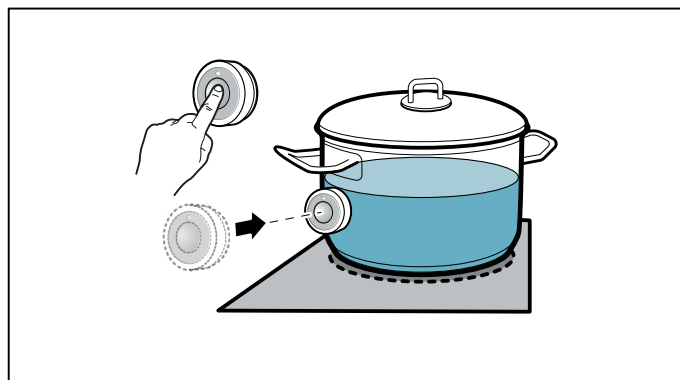
Det tager 1 time, før limen er hærdet tilstrækkeligt. I dette tidsrum må gryden ikke benyttes eller rengøres.

Anvisninger

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

Placere den trådløse temperatursensor

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



Anvisninger

- Silikone-patchen skal være helt tør, inden temperatursensoren placeres.
- Placer gryden eller panden, så temperatursensoren vender mod ydersiden af kogesektionen i siden.
- For at forhindre overophedning må temperatursensoren må ikke være rettet mod en anden varm gryde eller pande.
- Tag temperatursensoren af gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et rent og sikkert sted og ikke i nærheden af varmekilder.
- Der kan anvendes op til tre temperatursensorer samtidig.

Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet

Den trådløse temperatursensor forbindes med betjeningsfeltet på følgende måde:

1. Vælg Grundindstilling **C 14**, se kapitlet → "Grundindstillinger". Indikatoren for en af kogezonerne og indikatoren — lyser. Indstillingsområderne slukkes.
2. Vælg den kogezone, hvor indikatoren lyser. Der lyder et signal. Indikatoren  blinker.
3. Tryk på symbolet  på den trådløse temperatursensor indenfor 30 sekunder. Efter nogle få sekunder vises status for temperatursensorens forbindelse med betjeningsfeltet i kogezonens indikator.

Resultat

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

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

Nulstille trådløs temperatursensor

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

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

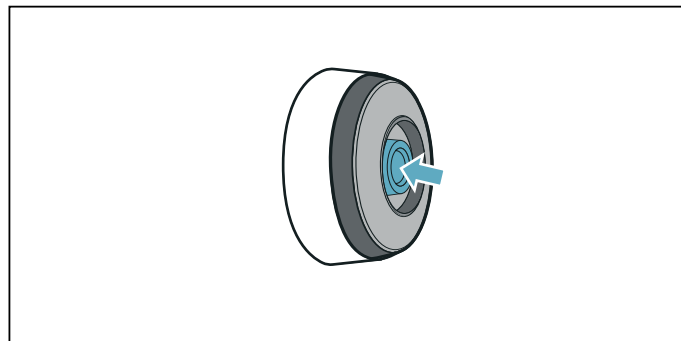
Rens og tør silikone-patchen, inden den placeres på temperatursensoren. Egnet til opvaskemaskine.

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

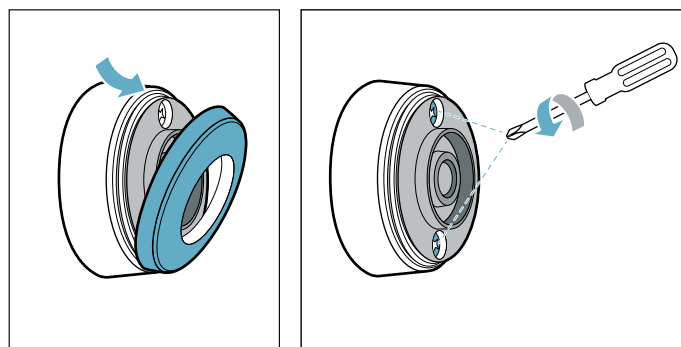
- Anvend ikke ridsende rengøringsmidler, som skuresvampe, skurebørster eller skurecreme.
- Rør ikke ved sensorruden med fingrene. Den kan blive tilsmudset eller ridset.

Udskiftning af batteriet

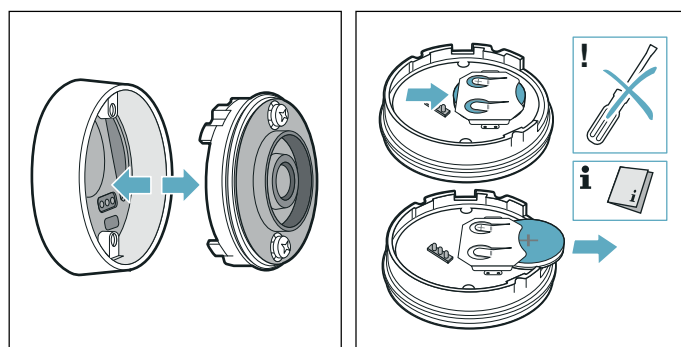
Hvis temperatursensoren ikke begynder at lyse, når der trykkes på symbolet, er batteriet brugt op.

Udskiftning af batteriet:

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

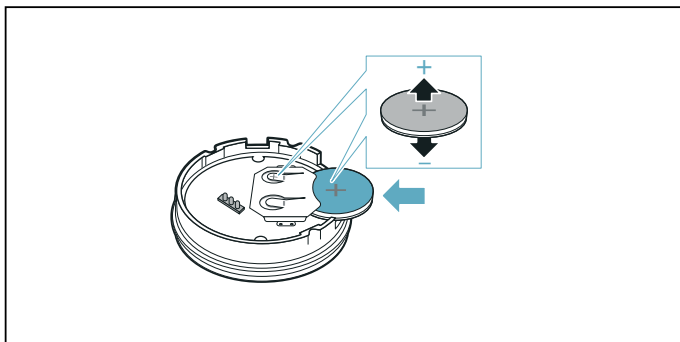


2. Luk temperatursensorens dæksel op. Tag batteriet ud af kabinettets underdel, og sæt et nyt batteri i (vend batteriets poler korrekt).

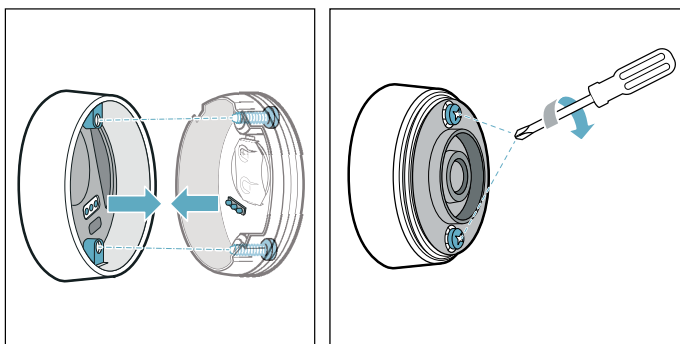


Pas på!

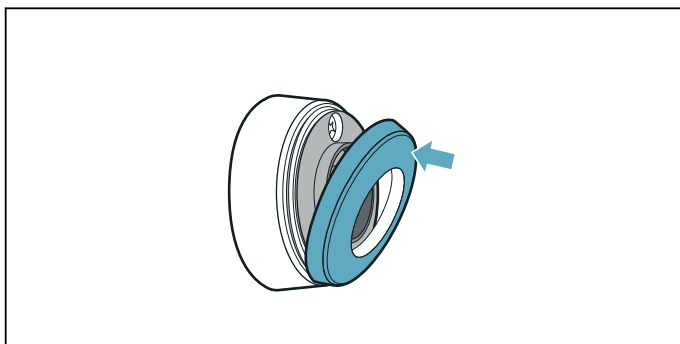
Der må ikke anvendes genstande af metal til et fjerne batteriet med. Rør ikke ved batteriets tilslutningspunkter.



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



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.

Børnesikring

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

Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

Aktivere:

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

Deaktivere:

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

Permanent børnesikring

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

Tænde og slukke

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

Aftørringssikring

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

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

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

Anvisninger

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

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

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

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

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

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

Grundindstillinger

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

Indikator	Funktion
c 1	Børnesikring 0 Manuel*. 1 Automatisk. 2 Funktion deaktiveret.
c 2	Lydsignaler 0 Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 Kun fejlsignal er aktiveret. 2 Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 Alle lydsignaler er aktiveret.*
c 3	Vise energiforbrug 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 4	Indstilling afhængigt af højde over havets overflade 1-2 Reduktion 3 Grundindstilling 4-9 Udvidelse
c 5	Automatisk programmering af tilberedningstid 00 Deaktiveret.* 0 1-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydsignal for Timer-funktion 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt. 0 Deaktiveret.Kogesektionens maksimumeffekt.*/** 1 1000 W minimumeffekt. 1.5 1500 W ... 3 3000 W anbefalet ved 13 ampere. 3.5 3500 W anbefalet ved 16 ampere. 4 4000 W 4.5 4500 W anbefalet ved 20 ampere. ... 9 eller 9.5 Kogesektionens maksimumeffekt.**
c 11	Ændre forindstillede effektttrin til Move-funktionen -9 Forindstillet effektttrin for det forreste kogeområde. -5 Forindstillet effektttrin for det midterste kogeområde. -1.5 Forindstillet effektttrin for det bageste kogeområde.

c 12	Gryder og pander og kontrol af egnethed
0	Ikke egnet
1	Ikke optimal
2	Velegnet
c 13	Konfigurere aktivering af den fleksible kogezone
0	Som to uafhængige kogezone.
1	Som én sammenhængende kogezone.*
c 14	Forbinde den trådløse kogesensor med kogesektionen
0	Fejlfri forbindelse
1	Fejl i forbindelse pga. overførselsfejl.
2	Fejl i forbindelse pga. fejl i temperatursensor.
c 17	Indstille drift med recirkulation eller aftræk
0	Konfigurere recirkulationsdrift.*
1	Konfigurere aftræksluftdrift.
c 18	Indstille automatisk start
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret: Automatisk drift med sensorstyring.*
2	Aktiveret: Ventilationen starter svarende til de pågældende kogetrin for kogezoneerne.
c 19	Indstille ventilationssensorens følsomhed
1	Laveste indstilling af sensorfølsomhed.
2	Mellemindstilling af sensorfølsomhed.*
3	Højeste indstilling af sensorfølsomhed.
c 20	Indstille efterløb
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret: Automatisk funktion med sensorstyret efterløb.
2	Aktiveret*: Hvis kogesektionen arbejder med aftræksdrift, aktiveres ventilationen i ca. 6 minutter ved kogetrin 3 . Hvis kogesektionen arbejder med recirkulationsdrift, aktiveres ventilationen i ca. 30 minutter ved kogetrin 1 . Efter dette tidsrum slukkes efterløbsfunktionen automatisk.
c 25	Automatisk gryde/pande-registrering
0	Deaktiveret: Vælg den ønskede kogezone manuelt.
1	Aktiveret: Kogesektionen registrerer grydens/pandens størrelse og placering og vælger den/de passende kogezone/r*.
HC	Home Connect → "Home Connect indstillinger"
c 0	Nulstille til standardindstillinger
0	Individuelle indstillinger.*
1	Nulstille til fabriksindstillinger.

*Fabriksindstilling

**Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

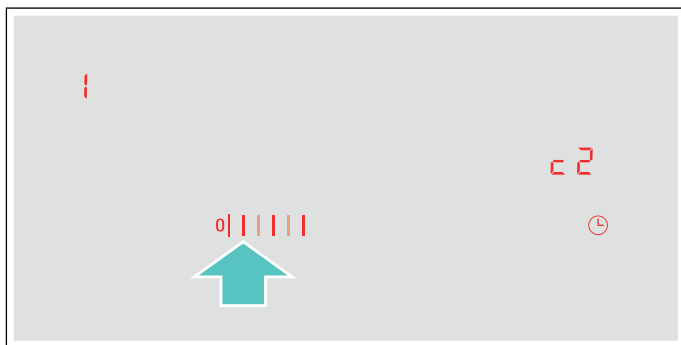
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i ca. 4 sekunder.
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

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

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



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



6. Berør symbolet  i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.



Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogesektionens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

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

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

Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet → "Grundindstillinger"

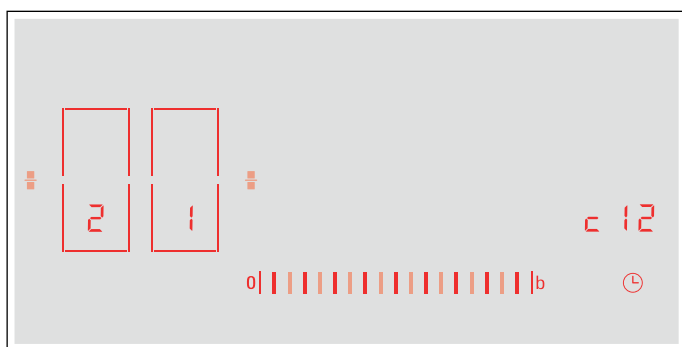
Test af gryder/pander

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

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

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

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



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

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

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

Anvisninger

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

PowerManager

Med funktionen Power-Manager 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 fordeler kogesektionen automatisk den tilgængelige effekt på de tændte kogezone.

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

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

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-tjenestens 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.

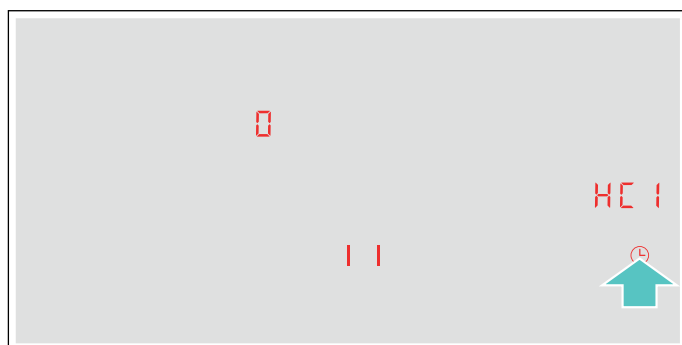
App'en skal være åbnet, før opsætningen kan udføres.

Automatisk forbindelse til hjemmenetværk

Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet.

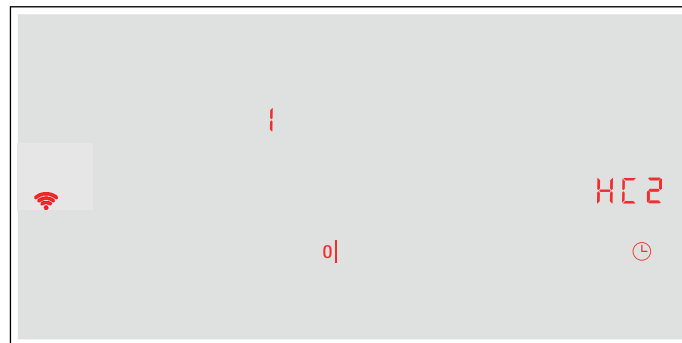
Der skal være adgang til routeren. Hvis dette ikke er tilfældet, skal følgende trin i "Manuel forbindelse til hjemmenetværk" udføres.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 4 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 1** vises. I kogezone-indikatoren lyser .



4. Indstil værdien **1** i indstillingsområdet. I betjeningsfeltet blinker **1** og symbolet .
5. Tryk indenfor 2 minutter på WPS tasten på routeren. Når symbolet  ikke længere blinker men lyser konstant i betjeningsfeltet, er kogesektionen forbundet med netværket.

Bemærk: Hvis der ikke kan oprettes forbindelse, vises værdien **2** „Forbind manuelt“. Forbind apparatet manuelt med hjemmenetværket, eller start den automatiske forbindelse igen. Apparatet forsøger automatisk at oprette forbindelse til app'en, og indstillingen **HC 2** vises. I indstillingsområdet blinker værdien **1**.

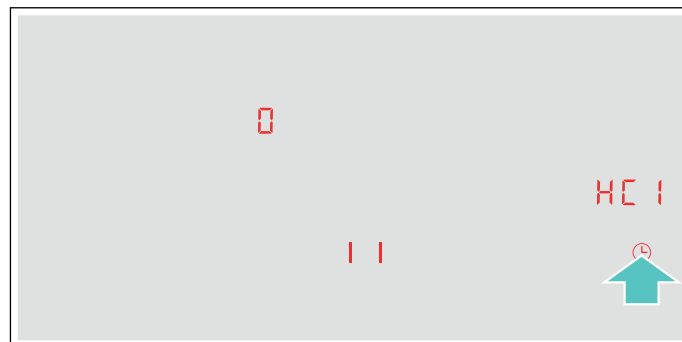


6. Start appen på den mobile enhed, og følg anvisningerne for oprettelse af den automatiske netværksforbindelse.

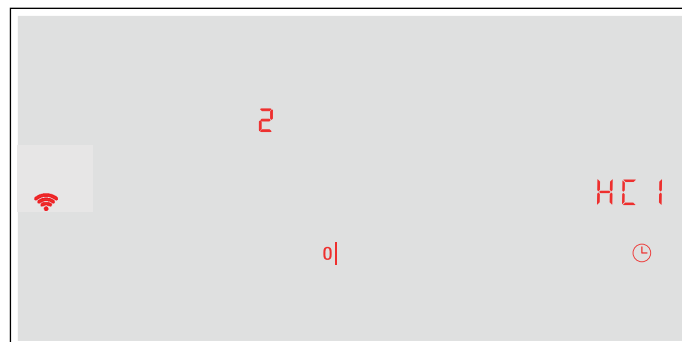
Forbindelsen er oprettet, når værdien  vises i kogezone-indikatoren.

Manuel forbindelse til hjemmenetværk

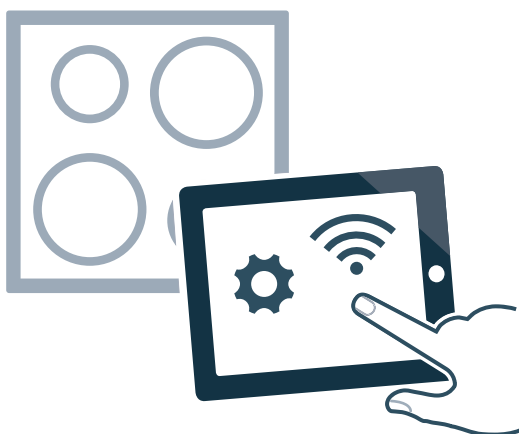
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 4 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 1** vises. I kogezone-indikatoren lyser .



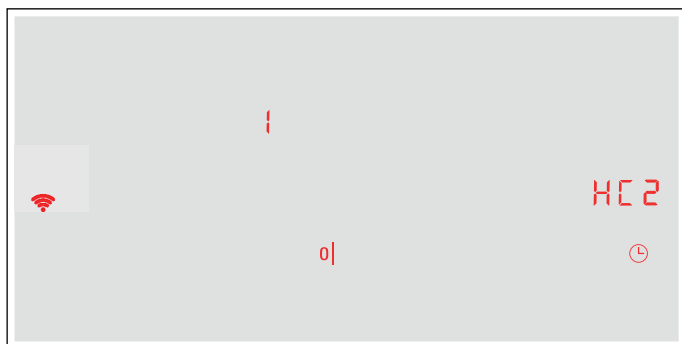
4. Indstil værdien **2** i indstillingsområdet. I betjeningsfeltet blinker **2** og symbolet .



5. Opret forbindelse mellem en mobil enhed og kogesektionens netværk med SSID „HomeConnect” og password „HomeConnect”.



Når symbolet  ikke længere blinker men lyser konstant i betjeningsfeltet, er kogesektionen forbundet med netværket. Apparatet forsøger automatisk at oprette forbindelse til app'en, og indstillingen **HC2** vises. I indstillingsområdet blinker værdien **1**.



6. Start appen på den mobile enhed, og følg anvisningerne for manuel oprettelse af netværksforbindelse.

Forbindelsen er oprettet, når værdien **0** vises i kogezone-indikatoren.

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.

Indikator	Funktion
HC1	Forbindelse til hjemmenetværk (WLAN)
0	Ikke forbundet/afbryd netværksforbindelse.
1	Forbind automatisk.
2	Forbind manuelt.
3	Forbundet.
HC2	Forbindelse med app
0	Ikke forbundet.
1	Opret forbindelse.
* Grundindstilling	

Indikator	Funktion
HC3	Forbindelse med WLAN
0	Trådløst modul deaktiveret.
1	Trådløst modul aktiveret.
HC4	Indstillinger via app
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret.*
HC5	Softwareopdatering
1	Opdatering tilgængelig og parat til installation.
2	Start installationen.
HC6	Fjernadgang via kundeservice
0	Ikke tilladt.
1	Tilladt.
HC7	WLAN-signalstyrke
0	Ikke forbundet med netværk (WLAN).
1	Signalstyrke 1 (dårlig)
2	Signalstyrke 2 (middel)
3	Signalstyrke 3 (god)
HC8	Forbindelse til Home Connect-server
0	Ikke forbundet.
1	Forbundet.
* Grundindstilling	

Anvisninger

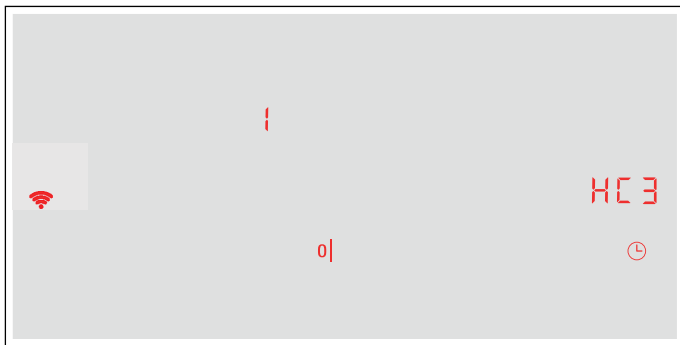
- Indstillingen **HC2** vises kun, hvis apparatet er forbundet med hjemmenetværket.
- Indstillingen **HC3** vises kun, hvis apparatet allerede har været forbundet med hjemmenetværket en gang.
- Indstillingen **HC5** vises kun, hvis en opdatering er tilgængelig.
- Indstillingen **HC6** vises kun, hvis kundeservice forsøger at oprette forbindelse til apparatet. Efter tildelt adgang kan denne til hver en tid afsluttes.
- Indstillingerne **HC7** og **HC8** vises kun, hvis der er oprettet forbindelse til WLAN.

Deaktivere WLAN

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

Bemærk: Apparatet bruger maks. 2 W ved standby i netværket.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 4 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 3** vises. I kogezone-indikatoren lyser **!**.



4. Indstil værdien **0** i indstillingsområdet. WLAN er deaktiveret, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

Afbryde fra netværk

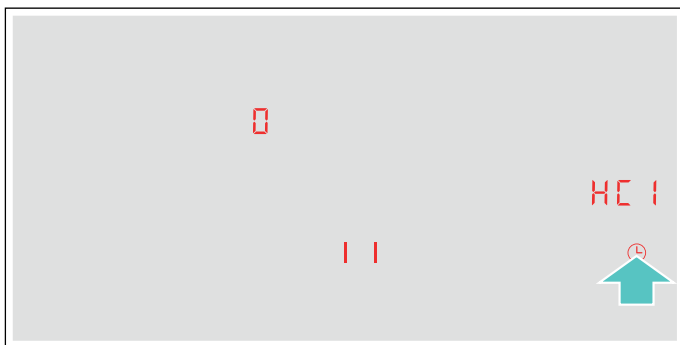
Kogesektionens forbindelse til netværket kan altid afbrydes.

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

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 4 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 1** vises. I kogezone-indikatoren lyser **3**.
4. Indstil værdien **0** i indstillingsområdet. Apparatets forbindelse til hjemmenetværket er afbrudt, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

Forbinde netværk

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 4 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 1** vises. I kogezone-indikatoren lyser **0**.



4. Indstil værdien **1** "Forbind automatisk" eller værdien **2** "Forbind manuelt" i indstillingsområdet.
5. Følg anvisningerne for hhv. $\rightarrow$ "Automatisk forbindelse til hjemmenetværk" eller $\rightarrow$ "Manuel forbindelse til hjemmenetværk".

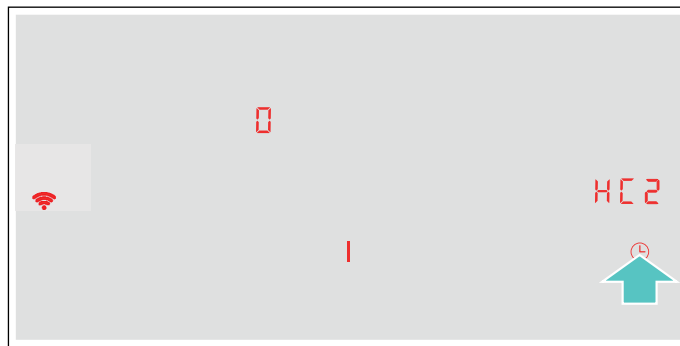
Forbind med App

Når Home Connect-appen er installeret på den mobile slutenhed, kan der oprettes forbindelse til kogetoppen fra den mobile enhed.

Anvisninger

- Apparatet skal være forbundet med netværket.
- Appen skal være åben og oprettet.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 4 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 2** vises. I kogezone-indikatoren lyser **0**.



4. Indstil værdien **1** i indstillingsområdet.
5. Følg anvisningerne i app'en for at afslutte forbindelsesproceduren.

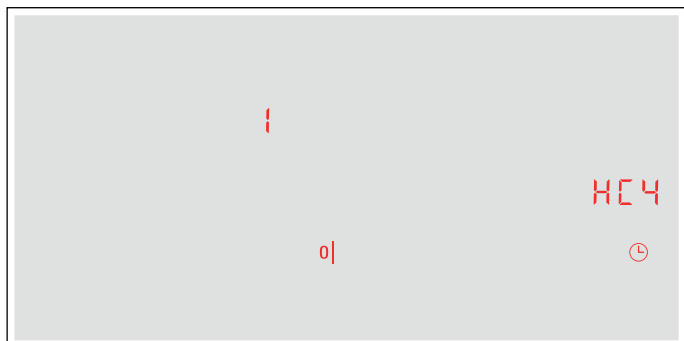
Indstillinger via app

Med Home Connect app er det let at åbne kogesektionens grundindstillinger og sende indstillingerne for kogezoneerne til kogesektion.

Anvisninger

- Kogesektionen skal være slukket for at ændre grundindstillingerne.
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under en sådan betjening er det ikke muligt at betjene apparatet 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. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 4 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HCE** vises.
4. Vælg værdien **I** i indstillingsområdet for at aktivere overførslen, og vælg værdien  for at deaktivere overførslen.



Bekræft kogeindstillingerne

Så snart kogeindstillingerne overføres til en kogezone, begynder afhængigt af indstillingen kogezone-indikatoren eller Timer-indikatoren at blinke. Berør den ønskede kogezone-indikator for at bekræfte indstillingerne. Tryk på en anden tast på kogesektionen for at afvise indstillingerne.

Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver kogesektionens software opdateret (f.eks. optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer). En forudsætning for dette er, at man er registreret som Home Connect-bruger, har installeret app'en 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, hvor opdateringen også kan downloades.

Når downloaden er foretaget korrekt, kan installationen startes via kogesektionen (grundindstillinger, indstilling **HCE5**) eller i Home Connect app, hvis du befinder dig i det lokale netværk.

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

Anvisninger

- Du kan fortsat bruge kogesektionen under downloaden.
- Afhængigt af de personlige indstillinger i app'en kan download af softwareopdateringen også udføres automatisk.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.

Fjerndiagnostik

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbundet med Home Connect serveren, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

Bemærk: Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: 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-registrering):

- 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

Rengøring

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Anvisninger

- Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet.
- Tag alle slags smykker af arme og hænder inden rengøringen.
- Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogesektionen er varm, fordi det kan give pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Rengøringsmidler

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

Følg de anvisninger og advarsler, som er vedlagt rengøringsmidlerne.

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

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend:

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

Pas på!

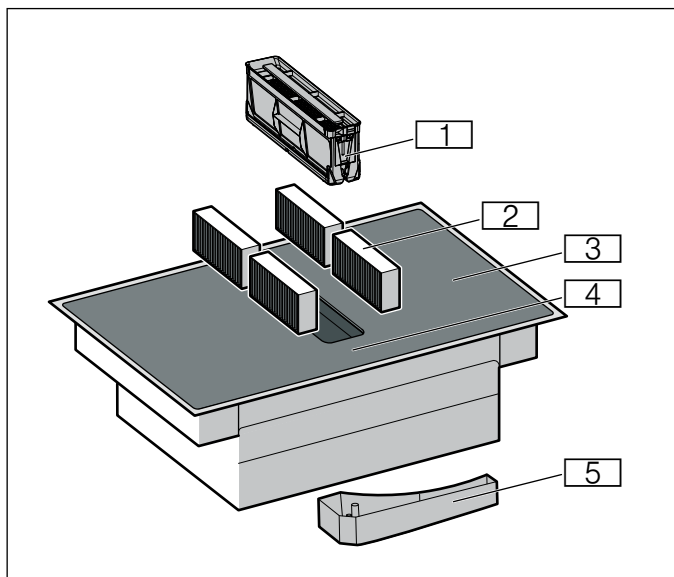
Beskadigelse af overflader

Vask altid nye rengøringsssvampe grundigt ud inden brug!

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget af forkerte rengøringsmidler.

Område	Rengøringsmidler
Glaskeramik	Rengøringsmiddel til glas ved kalk- og vandpletter: Rengør kogesektionen, så snart den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogesektioner eller et rengøringsmiddel til glas. Glasskraber ved pletter af sukker, risstivelse eller plast: Fjern pletterne med det samme. Pas på: Fare for forbrænding. Rengør bagefter med en fugtig opvaskeklud, og tør efter med en klud. Bemærk: Anvend ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskeklud, og tør efter med en blød klud. Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet. Opblød indtørrede steder med lidt vand og en smule opvaskemiddel, der må ikke skures. Overflader af rustfrit stål må kun rengøres i slibningens retning. Der kan købes specielle rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice, i vores e-shop eller i specialforretninger. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud. Bemærk: Der må ikke anvendes glasskraber til rengøring af kogesektionens ramme.
Kunststof	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød klud eller i opvaskemaskinen.
Betjeningslementer	Varmt opvaskevand eller et egnet rengøringsmiddel til glas: Rengør med en fugtig opvaskeklud, og tør efter med en blød klud.

Komponenter, der skal rengøres



Nr.	Betegnelse
1	Metalfedtfiltret
2	Aktivt kulfilter ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk*
3	Kogesektion
4	Betjeningsfelt
5	Overløbsbeholder
*Afhængigt af apparatets udstyr	

Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig skurende eller skarpe rengøringsmidler.
- Brug ikke glasskraber eller spidse genstande.
- Brug ikke hårde, ridsende opvaskesvampe, børster eller skuresvampe.

Kogesektion

Rengør altid kogetoppen efter madlavningen. Derved forhindres det, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket. Fjern altid overkogt væske med det samme, og lad ikke madrester tørre ind.

Lad metalfedtfiltret blive i apparatet under rengøring af kogetoppen. Derved opsamles snavs og madrester i metalfedtfiltret og kommer ikke ind i selve apparatet. Metalfedtfiltret kan vaskes i opvaskemaskinen.

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

Hårnakket smuds fjernes bedst med en almindelig glasskraber eller med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg producentens anvisninger.

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

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

Ventilation

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

Metalfedtfiltret

Metalfedtfiltret skal rengøres med regelmæssige mellemrum.

⚠ Advarsel – Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfilteret kan blive antændt. Rengør fedtfilteret regelmæssigt. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.

Aktivt kulfilter

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

Hvis apparatet kun anvendes med aftræksdrift, skal det akustikfilteret udskiftes, så snart det er snavset.

Filterindikator

Når de aktive kulfiltre skal udskiftes, lyder der et signal, når apparatet er blevet slukket.

I indikatorfeltet lyser **F**.

Senest på dette tidspunkt skal de aktive kulfiltre udskiftes.

Når de aktive kulfiltre er blevet udskiftet, skal udskiftningsindikatoren nulstilles, så indikatoren **F** holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser **F**.

Tryk vedvarende på symbolet for ventilationen, til der lyder et signal.

Udskiftningsindikatoren for de aktive kulfiltre er blevet nulstillet.

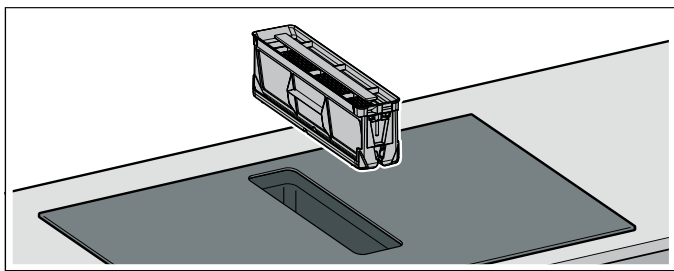
Skifte aktivkulfiltre (kun ved recirkulationsdrift)

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

Anvisninger

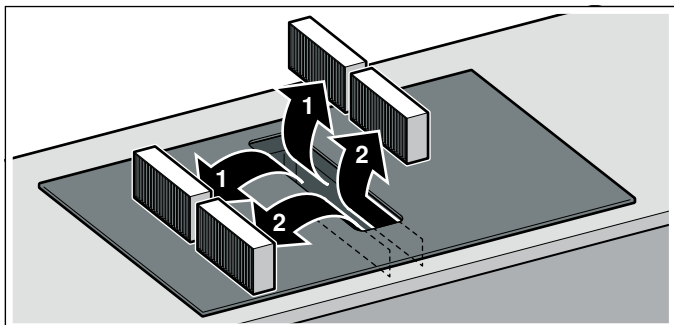
- De aktive kulfiltre og akustikfiltre er indeholdt i leveringen. Der kan fås aktive kulfiltre eller akustikfiltre til udskiftning hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.
- De aktive kulfiltre og akustikfiltrene kan ikke renses eller aktiveres igen.
- Anvend kun originale filtre. Derved sikres en optimal funktion.

1. Tag metalfedtfiltret ud.

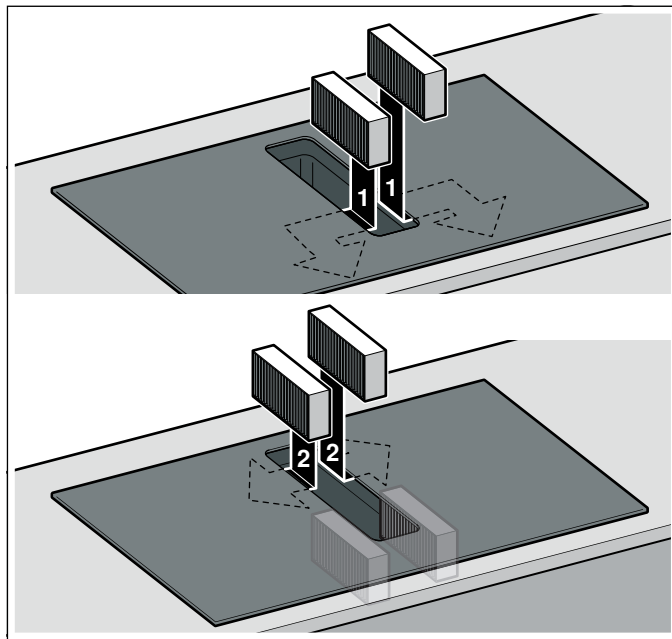


Anvisninger

- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at forhindre, at der drypper fedt ned.
 - Pas på, at metalfedtfiltret ikke falder ned og beskadiger kogesektionen.
2. Tag de fire aktive kulfiltre eller akustikfiltre ud, og bortskaf dem korrekt.



3. Sæt to aktive kulfiltre eller akustikfiltre ind i venstre og højre side af apparatet, og skyd dem fremad.



4. Sæt de andre aktive kulfiltre eller akustikfiltre ind i venstre og højre side af apparatet.

5. Sæt metalfedtfiltret i.

Nulstille udskiftningsindikator

Når de aktive kulfiltre er blevet udskiftet, skal udskiftningsindikatoren nulstilles, så indikatoren **F** holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser **F**.

Tryk vedvarende på symbolet for ventilationen, til der lyder et signal.

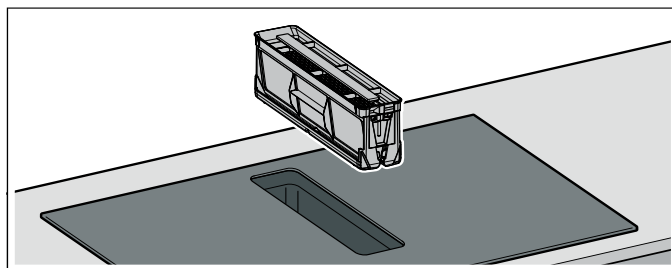
Udskiftningsindikatoren for de aktive kulfiltre er blevet nulstillet.

Afmontere metalfedtfiltre

Metalfedtfiltret filtrerer fedtet ud af dampen fra madlavningen. For at opnå den optimale funktion skal metalfedtfiltret rengøres med jævne mellemrum.

Rengør også bordemfanget indvendigt med regelmæssige mellemrum. Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs.

1. Tag metalfedtfiltret ud.



Anvisninger

- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at forhindre, at der drypper fedt ned.
- Pas på, at metalfedtfiltret ikke falder ned og beskadiger kogesektionen.

2. Metalfedtfiltrene kan rengøres i opvaskemaskine eller med varmt opvaskevand. → "Rensning af metalfedtfiltre" på side 55
3. Tag om nødvendigt de aktive kulfiltre ud efter demontagen af metalfedtfiltret, og gør apparatet rent indvendigt.
4. Sæt det tørre metalfedtfiltrer på plads igen efter rengøringen.

Rensning af metalfedtfiltre

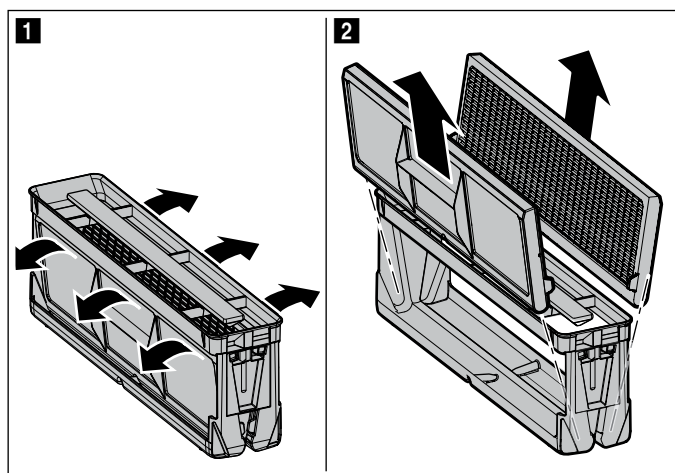
Anvisninger

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

Manuelt:

Bemærk: Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs. Det kan bestilles i online-shoppen.

- Afmonter metalfedtfiltret.



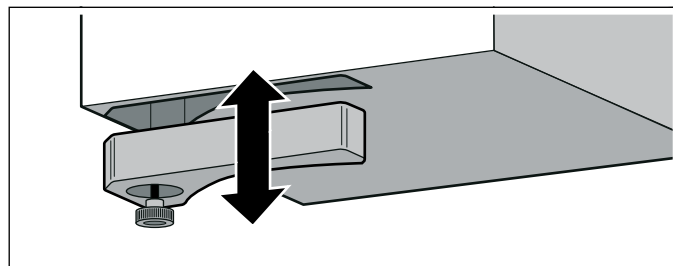
- Læg metalfedtfiltret i blød i varmt opvaskevand.
- Rengør metalfedtfiltret med en børste, og skyl det grundigt bagefter.
- Lad metalfedtfiltret dryppe af.

I opvaskemaskinen:

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

Rense overløbsbeholder

1. Skru overløbsbeholderen af med begge hænder.
Bemærk: Hold overløbsbeholderen vandret, så der ikke løber væske ud.



2. Tøm overløbsbeholder, og skyl den ren.
3. Fjern befæstigelsesskruen, og rengør om nødvendigt overløbsbeholderen uden skruen i opvaskemaskinen.
4. Skru overløbsbeholderen fast igen efter rengøringen.

Anvisninger

- Kontroller, at overløbsbeholderens tilløb ikke er blokeret. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal de fjernes, når apparatet er kølet af. Hertil skal metalfedtfiltret tages ud.
- Hvis der kommer væske ind i apparatet oppefra, bliver det opsamlet i overløbsbeholderen. Skru overløbsbeholderen af, og tøm den.

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

Hvorfor kan kogesektionen ikke tændes, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret.
Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → "*Børnesikring*".

Hvor blinker lysindikatorerne, og hvorfor lyder der et signal?

Fjern væske eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande fra betjeningsfeltet.
Der findes oplysninger om, hvordan lydsignalet deaktiveres i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Hvorfor kan kogeassistentfunktionerne ikke aktiveres?

Apparatets maksimale effektforbrug er nået, eller funktionen PowerManager er aktiveret. Sluk eller reducer effekttrinnet for de aktive koge-zoner.
Der findes flere oplysninger om denne funktion i kapitlet → "*Kogeassistentfunktioner*".

Ventilationen starter ikke, selv om der er indstillet automatisk start.

Aktiver ventilationen manuelt, eller kontroller konfigurationen af den automatiske start. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Ventilationen arbejder for kraftigt eller for svagt i sensorstyringsmodus.

Ventilationssensorens følsomhed er ikke korrekt konfigureret.
Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Ventilationen fortsætter med at køre, selv om der er slukket for kogezoneerne.

Sluk ventilationen manuelt.
Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "*Betjening af maskinen*".

Ventilationen aktiveres, selv om der er slukket for apparatet.

Indstillingen efterløbs-funktion med sensorstyring er valgt.
Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Luftaftrækket er for svagt.

Kontroller, at metalfedtfilteret er rent.
Rensning og udskiftning af filtre er beskrevet i kapitlet → "*Rengøring*".

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

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

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

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

Dyb fløjtelyd:

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

Knitrede lyd:

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

Lyde

Høje fløjtelyde:

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

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.

Gryder og pander

Hvilke gryder og pander er egnede til en induktionskogetop?

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

Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

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

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

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

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

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

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

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

Rengøring

Hvordan skal en induktionskogesektion rengøres?

Det bedste resultat opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrerede midler) eller skuresvampe.

Rengøring og pleje af kogesektionen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Der er vand i skabet under kogesektionen.

Kontroller, om overløbsbeholderen er fyldt.

Rengøring af overløbsbeholderen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Med hvilke tidsintervaller skal overløbsbeholderen rengøres?

Overløbsbeholderen skal rengøres ofte.

Rengøring af overløbsbeholderen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Med hvilke tidsintervaller skal metalfedtfilter renses?

Rens metalfedtfilteret ofte.

Rensning og pleje af filtre er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

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

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

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om strømfor- syningen er afbrudt. Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt, eller der befinder sig en genstand på det.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren — blinker i kogezo- neindikatorerne.	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at bekræfte fej- len.
F	Det aktive kulfilter er snavset, eller udskiftnings/ rensingsindikatoren lyser, selvom filtret er ble- vet rensset hhv. udskiftet.	Udskift filtret, og nulstil filterindikatoren. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Rengøring".
F2 / E8207 / E70 15	Elektronikken er blevet overophedet og har sluk- ket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vil- kårligt symbol på kogesektionen.
F4 / E8208 / E70 15	Elektronikken er blevet overophedet, og alle kogezoner er blevet slukket.	
FS + effektrin og lydssignal	Der er placeret en varm gryde/pande på betje- ningsfeltets område. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern den pågældende gryde/pande. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
FS og et lydssignal	Der er placeret en varm gryde/pande på betje- ningsfeltets område. Kogezonen er blevet sluk- ket for at beskytte elektronikken.	Fjern den pågældende gryde/pande. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når fejlindikatoren er slukket, kan madlavningen fortsættes.
F1 / F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Tænd derefter for kogezonen igen.
F0	Funktionen Indstillingsoverførsel kan ikke aktive- res.	Bekræft fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig sensor. Madlav- ningen kan fortsættes uden at benytte funktionen Indstillingsover- førsel. Kontakt teknisk kundeservice.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbry- delse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse er aktiveret. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet .
E70 10	Kogesektionen kan ikke oprette forbindelse til hjemmenetværket.	Bekræft fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig sensor. Der kan laves mad uden forbindelse. Kontakt teknisk kundeservice, hvis indikatoren vises igen.
E8202	Kogesensoren er overophedet, og kogezonen er blevet slukket.	Vent, til kogesensoren er tilstrækkeligt afkølet, og aktiver derefter funktionen igen.
E8203	Kogesensoren er blevet overophedet, og alle kogezoner er blevet slukket.	Fjern kogesensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbe- var den med god afstand til andre kogezoner og varmekilder. Tænd for kogezonerne igen.
E8204	Kogesensorens batteri er næsten brugt op.	Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteriet".
E8205	Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt.	Deaktiver funktionen, og aktiver den derefter igen.
E8206	Kogesensoren er beskadiget/defekt.	Kontakt teknisk kundeservice.
Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.		

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogesensorens indikator lyser ikke.	Kogesensoren reagerer ikke, og indikatoren lyser ikke.	Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → <i>"Udskiftning af batteriet"</i> . Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → <i>"Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet"</i> . Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet fortsætter.
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. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → <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, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → <i>"Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet"</i> .
E9000 E90 10	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde.	Kontakt elseskabet.
U400	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt.	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, om kogesektionen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
dE	Demotilstand er aktiveret.	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demo-modus er deaktiveret.
Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.		

Anvisninger

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



Kundeservice

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

Produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.)

Angiv altid apparatets produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) ved kontakt med kundeservice.

Typeskiltet med disse numre findes følgende steder:

- I apparatets papirer.
- Foran på undersiden af kogesektionen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramik-kogesektionen. Kundeserviceindeks (KI) og fabrikationsnummer (FD-nr.) kan vises i Grundindstillingerne. Der er oplysninger om dette i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Vi gør 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.

Prøveretter

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

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

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

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

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001469398 (000114)