

**SIEMENS**

## Induktionskogesektion

EX9..LV

da Betjeningsvejledning



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



## Indholdsfortegnelse

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



## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Generelle henvisninger

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

### 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

Anvend kun apparatet:

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

Anvend ikke apparatet:

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

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

greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

### 1.3 Begrænsning af brugerkreds

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

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

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

### 1.4 Sikker brug

#### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

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

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

Kogezonen bliver meget varm.

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

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

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

Madvarer kan antændes.

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

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

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

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.

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

Apparat bliver meget varmt under brugen.

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

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, skal sikringen i sikringsskabet straks slås fra.
- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 22

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

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

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

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

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

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

### **⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

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

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

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

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

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

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

### **⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!**

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

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

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

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

## 2 Forhindring af materielle skader

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

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

**BEMÆRK!**

Denne kogetop er udstyret med en ventilator på undersiden.

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

---

## 3 Miljøbeskyttelse og besparelse

### 3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

### 3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

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

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

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

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

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

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

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

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

Brug gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

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

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

Tilbered med små mængder vand.

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

Skru ned til et lavere kogetrin i god tid.

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

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

---

## 4 Egnede gryder og pander

For at være egnet til tilberedning med induktion skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til kogezoneens størrelse. Sæt gryden eller pan-

den på en kogezone med en mindre diameter, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på den pågældende kogezone.

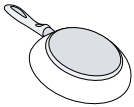

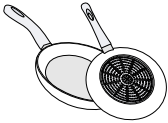
### 4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

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

Funktionen Test af gryder/pander kan bruges til kontrol af, om den pågældende gryde eller pande er egnet.

Der findes flere oplysninger om dette i

→ "Test af gryder/pander", Side 16.

Gryder og pander	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
	Ferrromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
Velegnet	Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk.	Hvis diameteren af det ferromagnetiske område er mindre end diameteren af grydens eller pandens bund, er det kun det ferromagnetiske område der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt.
 	Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.	Dette reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden reduceres. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt kun utilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke tilstrækkeligt opvarmet.
Ikke egned	Gryder og pander af normalt tyndt stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.	




#### Bemærkninger

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





## 5.4 Kogezone

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

Område	Kogezonetype
	FlexZone → "flexInduction", Side 10
	Enkelt kogezone
	Tredobbelt kogezone Kogezonen aktiveres automatisk, når der anvendes en gryde eller pande, hvis bund svarer til størrelsen af den anvendte kogezone.

## 5.5 Restvarmeindikator

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


Indikator	Betydning
	Kogezonen er meget varm.
	Kogezonen er varm.

# 6 Inden den første ibrugtagning

Vær opmærksom på følgende anbefalinger.


## 6.1 Opsætning af Home Connect

Første gang apparatets tændes, åbnes opsætningen af hjemmenetværket. Symbolet  lyser i nogle sekunder i indikatorfeltet.

Berør sensoren , og følg anvisningerne i kapitlet → "Home Connect", Side 16 for at starte indstillingen af tilslutningen. Berør en tilfældig sensor for at forlade den første indstilling igen.

# 7 Generel betjening


## 7.1 Tænde for kogesektionen

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

### reStart

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



## 7.2 Slukning af kogesektion

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

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

## 7.3 Indstilling af effektrin for kogezonerne

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

1. Berør  for den ønskede kogezone.
- ✓ Indikatoren  lyser kraftigere.


2. Vælg det ønskede effektrin i indstillingsområdet.
- ✓ Effektrinnet er indstillet.

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

### quickStart

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

### Ændring af effektrin eller slukning af kogezone

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



## 7.4 Tips om tilberedning

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tykflydende sauce.
- Indstil kogetrin 8-9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg skal der indstilles et lavere kogetrin, så snart der dannes damp. Resultatet bliver ikke påvirket af, at der kommer damp ud.
- Læg låg på gryden / panden efter tilberedningen, til retten serveres.
- Overhold producentens anvisninger ved tilberedning i trykkoger.
- Tilbered kun madvarerne så længe som nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Pas på, at olien ikke ryger.
- Brun madvarer i små portioner efter hinanden.
- Visse gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Brug derfor grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i  
→ "Energibesparelse", Side 5

### Gode råd om madlavning

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

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

<sup>1</sup> Uden låg

<sup>2</sup> Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	☰	⌚ min
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
SuppeSuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4.5 - 5.5	-
<b>Grydestegning</b>		
Rullesteg	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Grydestegning/stegning med lidt fedt<sup>1</sup></b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturel eller paneret	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm tyk)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrosset	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgere (tykkelse 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af friske grøntsager og svampe	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager, stegt én ad gangen	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
<b>Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis<sup>1</sup></b>		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

<sup>1</sup> Uden låg

<sup>2</sup> Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

## 8 flexInduction

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

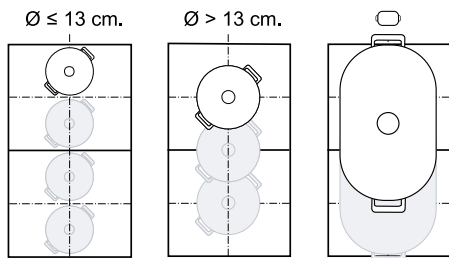
### 8.1 Placering af gryder / pander

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

#### Som én sammenhængende kogezone

Anbefalet til tilberedning med kun én gryde / pande.

- Placering af gryder / pander afhængigt af størrelse:

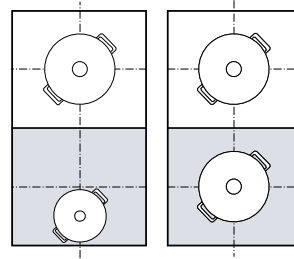


- Anbefalede aflange gryder / pander :




#### Som to adskilte kogezone

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



### 8.2 flexInduction afbryd


Som standard er kogezone sådan konfigureret, at de to kogezone er forbundet med hinanden. Adskillelse af kogezone:

- Vælg den ene af de to kogezone.
  - Tryk på .
- Indikatoren lyser. FlexZonen er opdelt.

#### Bemærkninger

- Standardindstillingen for den fleksible kogezone kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger. → Side 15
- Hvis gryden eller panden på den aktive kogezone flyttes eller løftes, starter kogezone en automatisk søgning, og det forinden valgte kogetrin bibeholdes.

### 8.3 flexInduction forbind

- Berør .
- Kogezone er forbundet med hinanden og fungerer fortsat samlet.

## 9 powerMove Plus

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

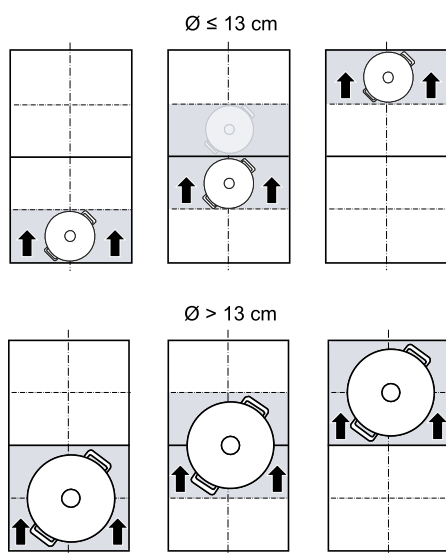
### 9.1 Placering og flytning af gryder / pander

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

Hvert kogeområde har et forindstillet effekttrin:



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

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





## 9.2 Aktivering af powerMove Plus

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

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

**Bemærk:** Områdernes effektrin kan ændres under madlavningen.

## 9.3 Deaktivering af powerMove Plus

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

# 10 Tidsfunktioner






Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur
- countUp function

## 10.1 Sluknings-timer




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

### Aktivering af Sluknings-timer

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

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





### Sluknings-timer ændring eller deaktivering

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




## 10.2 Minutur

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

### Aktivering af Minutur

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

### MinuturÆndre eller deaktivere

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


## 10.3 countUp function

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

### Aktivering af countUp function

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

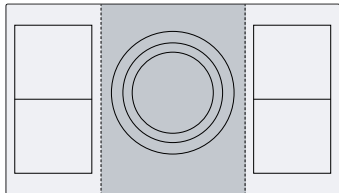
### Deaktivering af countUp function

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

## 11 powerBoost

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

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



### 11.1 Aktivering af powerBoost

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

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

### 11.2 Deaktivering af powerBoost

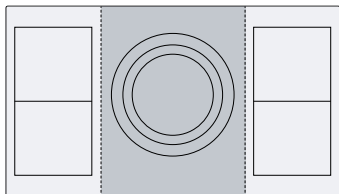
1. Vælg kogezone.
  2. Tryk på **b**. Indikatoren  $b$  slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin  $\mathcal{G}$ .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogesektionen.

## 12 shortBoost

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

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



### 12.1 Anbefalinger for brug

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

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

### 12.2 Aktivering af shortBoost

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

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

### 12.3 Deaktivering af shortBoost

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

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

## 13 Varmholdningsfunktion

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

### 13.1 Aktivering af Varmholdningsfunktion

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


### 13.2 Deaktivering af Varmholdningsfunktion

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

## 14 fryingSensor

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

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






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

### 14.1 Fordele

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



### 14.2 Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

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

### 14.3 Anbefalede gryder / pander




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

Gryder / pander	Anbefalet kogezone
Pande Ø 15 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 19 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 21 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 28 cm	Tredobbelt kogezone
Teppanyaki 	FlexZone
Grill 	FlexZone

De anbefalede gryder og pander fås hos kundeservice, forhandleren eller i vores online-shoppen [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).


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

### 14.4 Aktivering af fryingSensor

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

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
















### 14.5 Deaktivering af fryingSensor

- ▶ Vælg kogezonen, og berør .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

### 14.6 Gode råd om madlavning med fryingSensor

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

-  Stegepande
-  Teppanyaki
-  Grillplade

	Gryder og pander	$\delta$	$\ominus$ min
<b>Kød</b>			
Schnitzel		4	6-10
Schnitzel, paneret		4	6-10
Filet		4	6-10
Koteletter		3	10-15
Cordon bleu, wiener schnitzel		4	10-15
Steak, rare, 3 cm tyk		5	6-8
Steak, medium, 3 cm tyk		5	8-12
Steak, well done, 3 cm tyk		4	8-12
T-bone-steak, rare, 4,5 cm tyk		5	10-15
T-bone-steak, medium, 4,5 cm tyk		5	20-30
Fjerkræbryst, 2 cm tykt		3	10-20
Bacon		2	5-8
Hakket kød		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm tyk		3	6-15
Frikadeller, 2 cm tykke		3	10-20

	Gryder og pander	⌚	⌚ min
Pølser		3	8-20
Chorizo, fersk pølse		3	10-20
Spid, kebab		3	10-20
Gyros		4	7-12
<b>Fisk og skaldyr</b>			
Fiskefilet		4	10-20
Fiskefilet, paneret		4	10-20
Fisk, stegt, hel		3	10-20
Ansjoser		4	6-12
Rejer, krebs		4	4-8
Blæksprutte, sepia		4	6-12
<b>Retter med æg</b>			
Spejlæg stegt i smør		2	2-6
Spejlæg		4	2-6
Røræg		2	4-9
Omelet		2	3-6
French toast		3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos		5	1-3
<b>Grøntsager</b>			
Stegte kartofler		5	6-12
Pommes frites		4	15-25
Kartoffelpuffer		5	2-4
Løg, stegt hvidløg		2	2-10
Løgringe		3	5-10
Squash, auberginer, peberfrugt		2	4-12

	Gryder og pander	⌚	⌚ min
Grønne asparges		3	4-15
Svampe		4	10-15
Grøntsager, dampet i olie		1	10-20
Grøntsager i tempuradej		4	5-10
<b>Dybfrostprodukter</b>			
Kyllingenuggets		4	10-15
Fiskepinde		4	8-12
Pommes frites		5	4-8
Panderetter		3	6-10
Forårsruller		4	10-30
Postejer, kroketter		5	3-8
<b>Sauce</b>			
Tomatsauce		1	25-35
Bechamelsauce		1	10-20
Ostesauce		1	10-20
Søde saucer		1	15-25
Sauce, reduceret		1	25-35
<b>Yderligere</b>			
Stegt ost		3	7-10
Croutoner		3	6-10
Ristet brød		4	4-8
Tør-færdigretter		1	5-10
Mandler, valnødder, pinjekerner, ristede		4	3-15
Popcorn		5	3-4

## 15 Børnesikring

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

### 15.1 Aktivering af Børnesikring

**Krav:** Kogesektionen skal være slukket.

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

### 15.2 Deaktivering af Børnesikring

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

### 15.3 Automatisk børnesikring

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

## 16 Aftørringssikring

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

### 16.1 Aktivering af Aftørringssikring

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

### 16.2 Deaktivering af Aftørringssikring

Deaktivering af funktionen før tiden:

- ▶ Berør .
- ✓ Betjeningsfeltet er låst op.

## 17 Individuel sikkerhedsslukning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstilling ændres, bliver sikkerhedsfunktionen aktiveret. Kogezonen viser **FB** og slukkes. Tidsintervallet fra 1 til 10 timer afhænger af det valgte effektrin.

Tryk på en vilkårlig tast for at tænde kogezonen.

## 18 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.



### 18.1 Oversigt over grundindstillingerne






Indikator	Indstilling	Værdi
c 1	Børnesikring	0 - Manuel. <sup>1</sup> 1 - Automatisk. 2 - Deaktiveret.
c 2	Akustiske signaler	0 - Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 - Kun fejlsignal er aktiveret. 2 - Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 - Alle lydsignaler er aktiveret <sup>1</sup> .
c 3	Visning af energiforbrug Viser det samlede energiforbrug mellem kogepladen til og fra i kWh. Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.	0 - Deaktiveret. <sup>1</sup> 1 - Aktiveret.
c 5	Automatisk frakobling af kogezoner.	00 - slukket. <sup>1</sup> 01-99 - Minutter frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydsignal for Timer-slut	1 - 10 sekunder <sup>1</sup> 2 - 30 sekunder 3 - 1 minut
c 7	Effektbegrænsning Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene i den pågældende el-installation. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt. De nøjagtige angivelser findes på typeskiltet. Når funktionen er aktiveret, og kogesektionen når den indstillede effektgrænse, vises <b>⊖</b> , og det er ikke muligt at vælge et højere effektrin.	0 - Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalet ved 13 A. 3. - 3500 W. Anbefalet ved 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Anbefalet ved 20 A. ... 9 - Kogesektionens maksimumeffekt.
c 11	powerMove Plus Giver mulighed for ændring af de forindstillede effektrin for de tre kogeområder i den fleksible kogezone. Vælg en af de to kogezoner, indstil det ønskede effektrin i indstillingsområdet, og berør <b>↵</b> for at bekræfte det nye effektrin og vælge det nye effektrin.	9 - Forindstillet effektrin for den forreste kogezone. 5 - Forindstillet effektrin for den mellemste kogezone. 1.5 - Forindstillet effektrin for den bagerste kogezone.
c 12	Test af gryder/pander Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimal. 2 - Velegnet.
c 13	flexInduction Ændring af FlexZonens startmodus.	0 - Som to uafhængige kogezoner. 1 - Som én sammenhængende kogezone. <sup>1</sup>
c 0	Nulstille til fabriksindstillinger	0 - Individuelle indstillinger <sup>1</sup> . 1 - Fabriksindstillinger.

<sup>1</sup> Fabriksindstilling







## 18.2 Åbne grundindstillinger

**Krav:** Kogesektionen skal være slukket.


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

Produktoplysninger	Indikator
Liste over Teknisk Kundeservice (TK)	 
Fabrikationsnummer	
Fabrikationsnummer 1	
Fabrikationsnummer 2	

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

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

## 18.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

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

# 19 Test af gryder/pander



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

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

Funktionen åbnes via grundindstillingerne. → Side 15




## 19.1 Udførelse af Test af gryder/pander

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

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

## 19.2 Kontroller resultat

I følgende tabel ses, hvad resultatet betyder for kogeprocessens hastighed og kvalitet.

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

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

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion.

# 20 Home Connect

Apparatet er netværksegnet. Forbind apparatet med en mobil slutenhed for at betjene funktioner via Home Connect-appen, tilpasse grundindstillinger eller overvåge den aktuelle driftstilstand.

Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af, om Home Connect-tjenesterne er tilgængelige i det pågældende land. Der findes oplysninger om dette på: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Home Connect-app viser vej gennem hele tilmeldingsprocessen. Følg anvisningerne i Home Connect-app for at foretage indstillingerne.

### Tips

- Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.
- Overhold også anvisningerne i Home Connect-app.

### Bemærkninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i denne brugsvejledning, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-app. → "Sikkerhed", Side 2
- Kogesektioner er ikke beregnet til at være i brug uden opsyn. Hold øje med retterne under tilberedningen.
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene maskinen via Home Connect-appen.
- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.



## 20.1 Opsætning af Home Connect

### Krav

- Apparatet skal være forbundet med strømforsyningsnettet og være tændt.
- Der forefindes et mobil enhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
- Den mobile enhed og apparatet befinder sig indenfor rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.

1. Download Home Connect app.



2. Åbn Home Connect app, og skan følgende QR-kode.



3. Følg anvisningerne i Home Connect app.

## 20.2 Oversigt over Home Connect-indstillingerne

I kogesektionens grundindstillinger kan indstillinger for Home Connect og netværksindstillinger tilpasses.

Indstilling	Valg eller indikator	Ekstra oplysninger
<i>H C 1</i>	Netværksforbindelse <input type="checkbox"/> – Ikke forbundet/afbryde netværksforbindelse <input checked="" type="checkbox"/> – Forbinde automatisk <input type="checkbox"/> – Forbinde manuelt <input type="checkbox"/> – Forbundet	Forbind kogesektionen med WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi), eller afbryd netværksforbindelsen.
<i>H C 2</i>	Forbindelse med app <input type="checkbox"/> – Ikke forbundet <input checked="" type="checkbox"/> – Oprette forbindelse	<i>H C 2</i> vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.
<i>H C 3</i>	Forbindelse med WLAN <input type="checkbox"/> – Trådløst modul deaktiveret <input checked="" type="checkbox"/> – Trådløst modul aktiveret	Når WLAN er aktiveret, kan Home Connect-funktionaliteten anvendes. <i>H C 3</i> vises kun, hvis kogesektionen allerede er blevet forbundet med et netværk før.
<i>H C 4</i>	Indstilling via app <input type="checkbox"/> – Deaktiveret <input checked="" type="checkbox"/> – Aktiveret <sup>1</sup>	Hvis <i>H C 4</i> er deaktiveret, er det kun kogesektionens driftstilstande, der vises i Home Connect app'en.
<i>H C 5</i>	Softwareopdatering <input checked="" type="checkbox"/> – Opdatering tilgængelig og parat til installation <input type="checkbox"/> – Starte installation	<i>H C 5</i> vises kun, når en softwareopdatering er tilgængelig.
<i>H C 6</i>	Styring af fjernadgang via kundeservice <input type="checkbox"/> – Ikke tilladt <input checked="" type="checkbox"/> – Tilladt	<i>H C 6</i> vises kun, når kundeservice forsøger at oprette forbindelse til kogesektionen. Efter tildelt adgang kan adgangen når som helst afsluttes.
<i>H C 7</i>	Visning af WLAN-signalstyrke <input type="checkbox"/> – Ikke forbundet med WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi) <input checked="" type="checkbox"/> – Signalstyrke 1 (dårlig) <input type="checkbox"/> – Signalstyrke 2 (middel) <input type="checkbox"/> – Signalstyrke 3 (god)	<i>H C 7</i> vises kun, når der er oprettet forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi).
<i>H C 8</i>	Forbindelse til Home Connect server <input type="checkbox"/> – Ikke forbundet <input checked="" type="checkbox"/> – Forbundet	<i>H C 8</i> vises kun, når der er oprettet forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi).

<sup>1</sup> Fabriksindstilling

## 20.3 Ændre indstillinger via Home Connect app

Indstillingerne for kogezoneerne kan ændres med Home Connect app og sendes til kogesektionen.

### Krav

- Kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
  - For at kunne indstille kogesektionen via Home Connect app, skal grundindstillingen **HFC** være aktiveret. I leveringstilstand er grundindstillingen **HFC** aktiveret. Hvis overførsel af indstillinger er deaktiveret, er det kun kogesektionens driftstilstande, der vises i Home Connect app.
1. Foretag indstillingen i Home Connect app, og send den til kogesektion.  
Følg anvisningerne i Home Connect app. Indstillinger, der sendes fra Home Connect app til kogesektionen, skal bekræftes på kogesektionen.
    - ✓ Når tilberednings-indstillingerne overføres til en kogezone, begynder, afhængigt af indstilling, den pågældende kogezone-indikator at blinke.
  2. Tryk let på kogezoneindikatoren for den ønskede kogezone for at bekræfte indstillingen.
  3. Tryk let på et andet vilkårligt Touch-felt på kogesektionen for at annullere indstillingen.

## 20.4 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. optimering, fejlafhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer. Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren.

Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Home Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

### Bemærkninger

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

## 20.5 Fjerndiagnostik

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

**Tip** Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## 20.6 Databeskyttelse

Læs henvisningerne om databeskyttelse. Første gang apparatet forbindes med et hjemmenetværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets koder samt MAC-adressen for det indbyggede Wi-Fi-kommunikationsmodul).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Husholdningsapparatets aktuelle softwareversion og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført gendannelse til fabriksindstillinger.

Denne førstegangsregistrering forbereder brugen af Home Connect-funktionaliteterne og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect-funktionaliteterne skal bruges første gang.

**Bemærk:** Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect-appen. Der kan fremhentes oplysninger om databeskyttelse i Home Connect-appen.

---

# 21 Emhættestyring fra kogesektion

Hvis begge apparater har Home Connect funktionalitet, kan apparaterne forbindes i Home Connect app. Forbind hertil begge apparater med Home Connect, og følg anvisningerne i app'en.






### Bemærkninger

- Betjening på emhætten har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via emhættestyringen i kogesektionen.
- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.
- Forbindelsen med emhætten kan kun oprettes via Home Connect app. Andre forbindelsesmuligheder understøttes ikke mere.

## 21.1 Nulstilling af Home Connect-indstillinger

Hvis der opstår forbindelsesproblemer med WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi) for apparatet, eller hvis apparatet skal tilmeldes på et andet WLAN-hjemmenetværk (Wi-Fi), kan Home Connect-indstillingerne nulstilles.


**Bemærk:** Når Home Connect-indstillingerne nulstilles, afbrydes forbindelsen også til en eventuelt forbundet emhætte.

1. Hold  trykket ind i 4 sekunder.
  - ✓ Displayet viser produktinformationerne.
2. Tryk let på  flere gange, indtil displayet skiftevis viser  og .
3. Indstil værdien  i indstillingsområdet.

## 21.2 Styling af emhætten via kogesektionen

I kogetoppens grundindstillinger kan emhættens forhold indstilles afhængigt af tænding og slukning af kogetoppen eller enkelte kogezone. Der kan foretages flere indstillinger via kogetoppens betjeningslementer.


### Indstilling af ventilator

- Tryk let på .
- Vælg et ventilatortrin i indstillingsområdet. Der kan vælges mellem trin 1, 2 og 3. Tryk let på 4 eller 5 i indstillingsområdet for at indstille et intensivt trin. Alternativt kan der trykkes let på **b** flere gange, indtil det ønskede intensive trin vises.


### Slukning af ventilator

- ▶ Vælg ventilatortrinnet 0 i indstillingsområdet.

### Aktivering af automatisk drift



- ▶ Hold  trykket ind, indtil indikatoren viser **A**.
- ✓ Ventilatoren starter automatisk ved udvikling af damp og røg.

### Deaktivering af automatisk drift

- ▶ Hold  trykket ind, indtil **A** slukker. Når der indstilles et andet ventilatortrin, afsluttes automatisk drift ligeledes.





















### Indstilling af emhættens belysning

Emhættens lys kan tændes og slukkes via kogesektionens betjeningsfelt.

- Tryk let på  for at tænde belysningen.
- Tryk igen let på  for at slukke belysningen.

## 21.3 Oversigt over indstillinger for emhættestyring

I kogesektionens grundindstillinger kan det indstilles, hvordan emhætten skal forholde sig afhængigt af, om hele kogesektionen eller enkelte kogezone tændes eller slukkes.

Indstilling	Valgmuligheder	Beskrivelse
 <b>1 5</b>	Forbindelse kogesektion - emhætte  – Ikke forbundet / forbindelse afbrudt  – Ingen funktion  – Forbundet med WLAN-hjemmenetværk (Wi-Fi)  – Forbundet med WLAN og emhætte	-
 <b>1 8</b>	Automatisk start af ventilator  – Deaktiveret. Ved behov skal emhætten tændes manuelt.  – Tændt med automatisk drift <sup>1</sup> . Emhætten tændes i automatisk drift, når en kogezone tændes.  – Tændt med manuel drift. Emhætten tændes med et fastlagt trin, når en kogezone tændes.	Displayet viser kun indstillingen, når apparatet er forbundet med emhætten.
 <b>2 0</b>	Ventilatorefterløb  – Ventilator slukkes sammen med kogesektionen.  – Tændt med automatisk drift <sup>1</sup>  – Tændt med standard-ventilatorefterløb  – Ingen ændring af indstillingerne	Indstilling om og hvordan ventilatoren fortsætter driften, når kogesektionen er blevet slukket. Displayet viser kun indstillingen, når apparatet er forbundet med emhætten.
 <b>2 1</b>	Automatisk tænding af belysning  – Deaktiveret  – Aktiveret <sup>1</sup> Belysningen tændes, når kogesektionen tændes.	Displayet viser kun indstillingen, når apparatet er forbundet med emhætten.
 <b>2 2</b>	Automatisk slukning af belysningen  – Deaktiveret <sup>1</sup>  – Belysningen slukkes, når kogesektionen slukkes.	Displayet viser kun indstillingen, når apparatet er forbundet med emhætten.

<sup>1</sup> Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

## 22 Rengøring og pleje

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

### 22.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i almindelige forretninger eller i online shoppen [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

#### BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

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

#### Uegnede rengøringsmidler

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

### 22.2 Rengøring af kogesektion

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

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

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

#### Tips

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

### 22.3 Rengøring af kogetoppens ramme

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

**Bemærk:** Brug ikke en glasskraber.

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

## 23 Afhjælpning af fejl

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

#### ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

#### ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

### 23.1 Advarsler

#### Bemærkninger

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

### 23.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er afbrudt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt.</li> </ul>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Ingen indikator lyser.	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. ▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. ▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.
<i>FS</i> + effektrin og lyd-signal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken. ▶ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
<i>FS</i> og et lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. ▶ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
<i>F1/FS</i>	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
<i>FB</i>	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. ▶ Individuel sikkerhedsslukning er blevet aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at slukke indikatoren, så kogezonen kan indstilles igen.
<i>E 9000/E9010</i>	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. ▶ Kontakt elseskabet.
<i>U400</i>	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.
<i>dE</i>	Demotilstand er aktiveret. ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

### 23.3 Apparatets normale driftslyde

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

## 24 Bortskaffelse

### 24.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

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



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

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

## 25 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 direktiv 2014/53/EU.

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



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

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

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

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

## 26 Kundeservice

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

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

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

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

### 26.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

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

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

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

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

## 27 Prøveretter

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

### 27.1 Smeltning af overtrækschokolade

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

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

### 27.2 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

Opskrift iht. DIN 44550

Starttemperatur 20 °C

Opvarmning uden omrøring

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

### 27.3 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

F.eks. diameter af linser 5-7 mm, starttemperatur 20 °C  
Omrøring efter 1 min. opvarmning

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

### 27.4 Bechamelsauce

Mælketemperatur: 7 °C

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

#### Tilberedning af bechamelsauce

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

### 27.5 Tilberedning af mælkeris med låg

Mælketemperatur: 7 °C

1. Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Opvarm uden låg. Rør rundt efter 10 min. opvarmning.
  2. Indstil det anbefalede effekttrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken.  
Tilberedningstid inklusive opvarmning ca. 45 min.
- Gryde Ø 16 cm, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
    - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
    - Færdigtilberedning: Effekttrin 3
  - Gryde Ø 20 cm, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
    - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
    - Færdigtilberedning: Effekttrin 3, omrøring efter 10 min.

### 27.6 Tilberedning af mælkeris uden låg

Mælketemperatur: 7 °C

1. Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring.
  2. Vælg det anbefalede effekttrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.
- Gryde Ø 16 cm uden låg, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
    - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
    - Færdigtilberedning: Effekttrin 3
  - Gryde Ø 20 cm uden låg, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
    - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
    - Færdigtilberedning: Effekttrin 2.5

### 27.7 Tilberedning af ris

Opskrift iht. DIN 44550

Vandtemperatur: 20 °C

- Gryde Ø 16 cm med låg, ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2
- Gryde Ø 20 cm med låg, ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2.5

### 27.8 Steg af svinemørbrad

Starttemperatur for mørbrad: 7 °C

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

### 27.9 Tilberedning af pandekager

Opskrift iht. DIN EN 60350-2

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

### 27.10 Fritering af dybfrosne pommes frites

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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG



**9001657163** (020926)  
da