

# SIEMENS

EX...X...

# Flex-induktionskoge- sektion med integre- ret ventilations-sy- stem

DA Betjeningsvejledning



Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



## Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhed.....	2
2	Forhindring af materielle skader.....	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	6
4	Egnede gryder og pander.....	6
5	Lær apparatet at kende.....	8
6	Driftstyper.....	9
7	Inden den første ibrugtagning.....	9
8	Generel betjening.....	10
9	Emhættestyring.....	11
10	flexInduction.....	12
11	powerMove Plus.....	13
12	Tidsfunktioner.....	14
13	powerBoost.....	14
14	shortBoost.....	15
15	Varmholdningsfunktion.....	15
16	flexMotion.....	15
17	Madlavnings-assistent.....	16
18	Trådløs kogesensor.....	19
19	Børnesikring.....	21
20	Aftørringssikring.....	22
21	Individuel sikkerhedsslukning.....	22
22	Grundindstillinger.....	22
23	Test af gryder/pander.....	24
24	Effektbegrænsning.....	24
25	Home Connect.....	24
26	Rengøring og pleje.....	26
27	FAQ.....	29
28	Afhjælpning af fejl.....	31
29	Bortskaffelse.....	33
30	Overensstemmelseserklæring.....	33
31	Kundeservice.....	33
32	Prøveretter.....	34

## 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 2000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- på både eller i køretøjer.
- 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.
- til opslugning af farlige eller eksplosive stoffer og dampe.
- til opslugning af smådele eller væsker.

Når kogesensorfunktionen anvendes, så indstil kogezonen, som gryden med temperatursensoren står på.

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

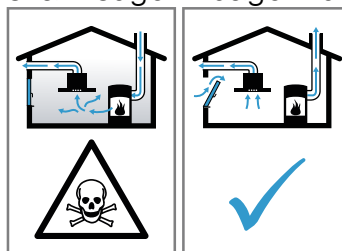
#### ⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvælt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
  - ▶ Lad ikke børn lege med smådele.
- Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvælt.
- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
  - ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forgiftning!

Retursugning af forbrændingsgas kan medføre forgiftning. Varmekilder med brug af åben ild, som får tilført luft fra rummet, (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, vandvarmere) henter forbrændingsluften fra opstillingsrummet og leder røggas ud i det fri gennem et røggasanlæg (f.eks. en skorsten). Når en emhætte er tændt, suges der rumluft ud af køkkenet og tilstødende rum. Uden tilstrækkelig lufttilførsel opstår der et undertryk. Derved bliver giftige gasser fra skorsten eller aftrækskakt suget tilbage ind i opholdsrummene.



- ▶ Sørg altid for tilstrækkelig lufttilførsel, når apparatet anvendes med aftræksdrift i samme rum som et ildsted med lufttilførsel fra rummet.
- ▶ Risikofri drift er kun mulig, når undertrykket i rummet, hvor varmekilden er opstillet, 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. En murkasse til indblæsnings-/udsugningsluft alene sikrer ikke, at grænseværdien overholdes.
- ▶ Kontakt under alle omstændigheder den ansvarshavende skorstensfejermester, som kan bedømme husets samlede ventilations-tilstand, og som kan rådgive om korrekt ventilation.
- ▶ Hvis apparatet udelukkende benyttes med recirkulationsdrift, kan det bruges uden indskrænkninger.

### **⚠ 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.

Fedtaflejringerne i fedtfilterne kan blive antændt.

- ▶ Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- ▶ Rengør fedtfilterne med regelmæssige mellemrum.
- ▶ Der må aldrig arbejdes med åben ild i nærheden af apparatet (f.eks. flambering).
- ▶ Apparatet må kun installeres i nærheden af en varmekilde med åben ild til fast brændsel (f.eks. træ eller kul), hvis den pågældende varmekilde har en lukket, ikke af-tagelig afdækning. Der må ikke forekomme gnister.

### **⚠ 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.

Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.

- ▶ Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen.

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøring.
- ▶ Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal fedtfilteret eller overløbsbeholderen først fjernes, når apparatet er kølet af.

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

Ukorrekte 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 eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- ▶ 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 33

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.

**⚠ 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. Den trådløse temperatursensor er udstyret med et batteri, som kan blive beskadiget, hvis det udsættes for høje temperaturer.
- ▶ Tag sensoren af gryden, og opbevar den på afstand af 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 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: Magnetisme!**

Den trådløse temperatursensor er magnetisk og kan beskadige elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til det magnetiske betjeningselement.
- ▶ Læg aldrig betjeningselementet i en lomme i tøjet.

## 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.

## 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 grydediametere 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.

- Hvis 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. Brug et passende viderekogningstrin.

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

Tilpas ventilationstrinnet efter madlavningsdampens intensitet.

- Et lavere ventilationstrin betyder et lavere energiforbrug.

Vælg et højere ventilationstrin ved intensiv dampudvikling fra madlavningen i god tid.

- Dermed fordeler lugten sig mindre i rummet.

Sluk for apparatet, når der ikke længere er brug for det.

- 

Udluft rummet tilstrækkeligt under madlavningen.

- Apparatet arbejder mere effektivt og med lavere driftsstøj.

Rens eller udskift filtrene med de foreskrevne intervaller.

- Filtrenes effektivitet bevares.

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

## 4 Egnede gryder og pander

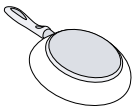
For at være egnet til tilberedning med induktion skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til kogezoneens størrelse. Sæt gryden eller panden på en kogezone med en mindre diameter, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på den pågældende kogezone.

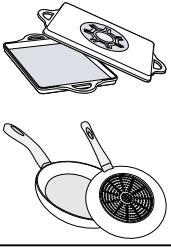
### 4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

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

Kontroller med Test af gryder/pander, om en gryde eller pande er egnet. Der findes yderligere oplysninger om dette under

→ "Test af gryder/pander", Side 24.

Køkkenudstyr	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.
	Ferromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og bliver registreret korrekt.
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.

Disse gryde-/pandebunde reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden forringes. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt utilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke tilstrækkeligt opvarmet.

---

Ikke egnet

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.

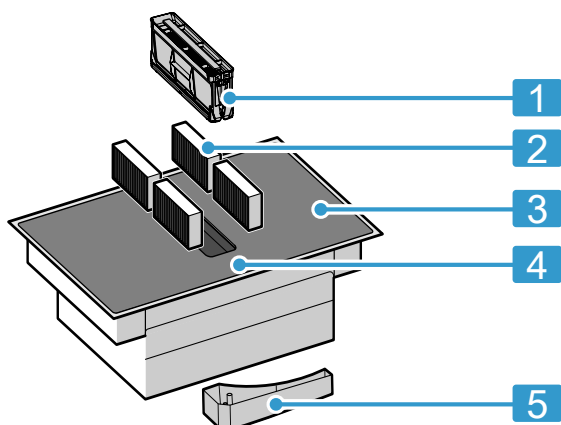
## 5 Lær apparatet at kende

### 5.1 Madlavning med induktion

Madlavning med induktion indebærer nogle forskelle sammenlignet med almindelige kogesektioner og en række fordele som tidsbesparelser ved kogning og stegning, energibesparelse samt lettere pleje og rengøring. Med induktion er varmekontrollen også bedre, fordi varmen genereres direkte i gryden eller panden.

### 5.2 Det nye apparat

Oplysninger om det nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Fedtfiltre
2	Luftfilter ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk <sup>1</sup>
3	Kogesektion
4	Betjeningsfelt
5	Overløbsbeholder

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr.

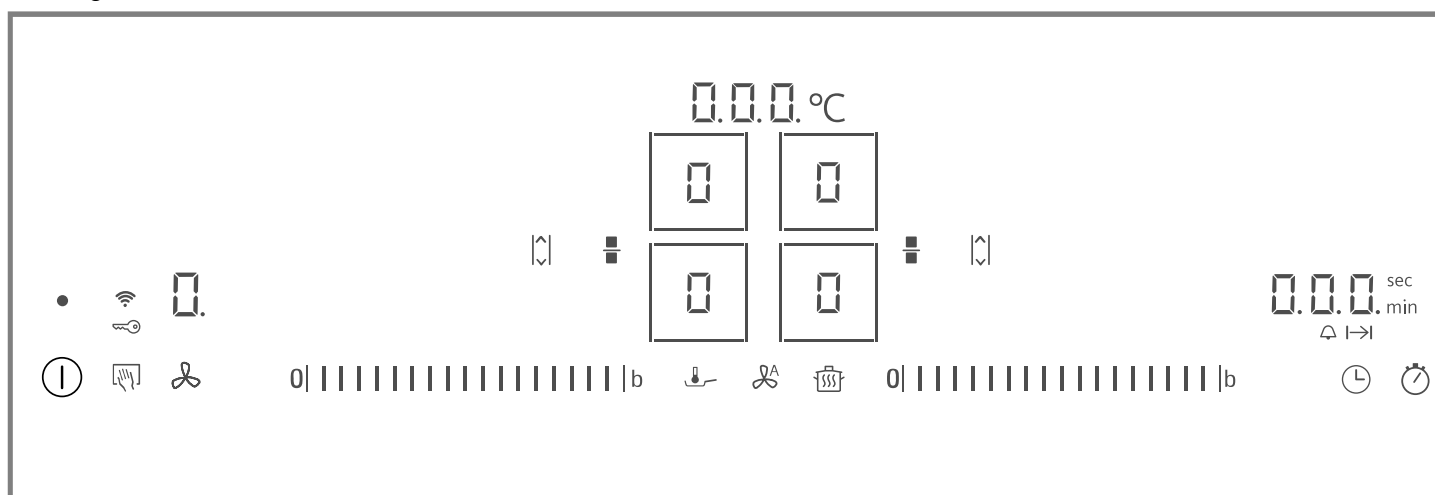
### 5.3 Ekstra tilbehør

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

- Aftræks-sæt
- Recirkulations-sæt
- Lugtabsorberende filter til recirkulationsdrift
- Akustikfilter til drift med aftræksluft

### 5.4 Betjeningsfelt

Enkelte detaljer, som farve eller form, kan afvige fra afbildningen.



**Tip** Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt.








**Bemærk:** Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overophedet.

#### Valg-sensorer

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

Sensor	Funktion
ⓘ	Hovedafbryder
□/□	Valg af kogezone
0	Indstillingsområde
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
↕	powerMove Plus
⚡	Aftørringssikring / Børnesikring

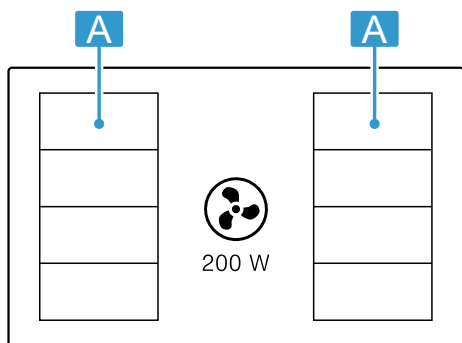


Sensor	Funktion
	Varmholdningsfunktion
	fryingSensor
	Sluknings-timer / Minutur
	countUp function
	WLAN
	Sensor-emhættestyring
	Emhættestyring

Afhængig af kogesektionens status lyser indikatorerne for kogezonerne og de forskellige aktiverede og tilgængelige funktioner også.

## 5.5 Kogezonernes fordeling



Den angivne effekt blev målt med standardgryder, som er beskrevet i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variere afhængigt af størrelse og materiale for gryder / pander.



Område	Højeste kogetrin	
	Effekttrin 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
	Effekttrin 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W

## 5.6 Kogezone

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

Område	Kogezonetype
	Enkelt kogezone
	FlexZone → "flexInduction", Side 12

## 5.7 Restvarmeindikator

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

Indikator	Betydning
<i>H</i>	Kogezonen er meget varm.
<i>h</i>	Kogezonen er varm.

# 6 Driftstyper

Apparatet kan både anvendes med ventilation med aftræk og med recirkulationsdrift.

## 6.1 Ventilation med aftræk

Den indsugede luft renses i fedtfilteret og ledes ud i det fri gennem et rørsystem.



Luften må ikke ledes ud gennem en skorsten, der bliver anvendt til afledning af røggasser fra apparater, der forbrænder gas eller andre brændstoffer (dette gælder ikke for apparater med recirkulationsdrift).

- Hvis aftræksluften ledes ind i en nedlagt skorsten til røggas, skal installationen godkendes af den ansvarshavende skorstensfejermester.
- Hvis aftræksluften ledes gennem en ydervæg, bør der anvendes en teleskop-murkasse.

## 6.2 Recirkulationsdrift

Den indsugede luft renses i fedtfilterne og i et lugtabSORBERende filter og ledes tilbage i rummet igen.



For at binde lugten ved recirkulationsdrift skal der monteres et lugtabSORBERende filter. Der er flere oplysninger om de forskellige muligheder for recirkulationsdrift i vores katalog eller hos forhandleren. Det nødvendige tilbehør fås hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.

**Bemærk:** Ved intensiv eller længerevarende madlavning bliver der afgivet fugtighed til luften i rummet. Hvis apparatet er i drift med recirkulationsdrift, anbefaler vi at sørge for tilstrækkelig udluftning i køkkenet, f.eks. ved kortvarigt at åbne et vindue for at fjerne overskydende fugtighed.

# 7 Inden den første ibrugtagning

Vær opmærksom på følgende anbefalinger.

## 7.1 Første rengøring

Fjern emballagerester fra kogesektionens overflade, og tør overfladen af med en fugtig klud. Der findes en liste over anbefalede rengøringsmidler på vores officielle webside [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

Yderligere oplysninger om pleje og rengøring.

→ Side 26

## 7.2 Forberedelse af apparat

For korrekt drift skal komponenterne anbringes i denne rækkefølge:

1. Sæt filtrene ind.
2. Sæt metalfedtfilteret ind.

**Bemærk:** Brug aldrig apparatet uden metalfedtfilter og overløbsbeholder.

## 7.3 Madlavning med induktion

Madlavning med induktion indebærer nogle forskelle sammenlignet med almindelige kogesektioner og en række fordele som tidsbesparelser ved kogning og stegning, energibesparelse samt lettere pleje og rengøring. Med induktion er varmekontrollen også bedre, fordi varmen genereres direkte i gryden eller panden.

## 7.4 Gryder / pander

Der findes en liste over anbefalede gryder og pander på vores officielle webside [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

Flere oplysninger om egnede gryder og pander.


→ Side 6

## 7.5 Indstilling af driftstype

Apparatet leveres med forindstillet recirkulationsdrift. Hvis kogesektionen er installeret med luftaftræk til det fri, skal indstillingen  $\epsilon / 7$  konfigureres til denne modus. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Grundindstillinger", Side 22


## 7.6 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 24 for at starte indstillingen af tilslutningen. Berør en tilfældig sensor for at forlade den første indstilling igen.

# 8 Generel betjening


## 8.1 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.

## 8.2 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.

## 8.3 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.

## 8.4 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.


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.

- 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 6

### Gode råd om madlavning

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

	☰	⌚ min
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtræschokolade	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
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppe	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	-

<sup>1</sup> Uden låg

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

	☰	⌚ min
<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
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 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, tilberedt én ad gangen	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg stegt i olie	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, dybfrost	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

## 9 Emhættestyring

Det højeffektive aftrækssystem, som er integreret i kogesektionen, kan betjenes med emhættestyringen.

### 9.1 Manuel emhættestyring


Ventilationstrinnet kan styres manuelt.

**Bemærk:** Ved høje gryder kan den optimale udsugningseffekt ikke garanteres. Udsugningseffekten kan forbedres med et låg, der lægges skævt på.

#### Aktivering af manuel emhættestyring

1. Berør .

Ventilationen starter med det forindstillede effektrin.

2. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede effekttrin i indstillingsområdet. Det indstillede effekttrin lyser.
  3. Berør  for at bekræfte indstillingen.
- ✓ Ventilationen er aktiveret.


### Ændring eller deaktivering af manuel emhættestyring


1. Berør .
2. Vælg det ønskede effekttrin i indstillingsområdet, eller indstil til .

## 9.2 Intensivt ventilationstrin


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

### Aktivering af intensivt ventilationstrin

1. Berør .
2. Vælg det ønskede intensive trin:
  - **Intensivt trin I:** Berør symbolet **b**. Indikatoren **b** lyser. Trinnet er aktiveret.
  - **Intensivt trin II:** Berør symbolet **b** to gange. Indikatoren **b** lyser. Trinnet er aktiveret.

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

### Ændring eller deaktivering af intensivt ventilationstrin


1. Berør .
2. Vælg det ønskede effekttrin i indstillingsområdet, eller indstil til .

## 9.3 Automatisk start af ventilation

Når der vælges effekttrin for en kogezone, aktiveres automatisk start.

Kogesektionen bliver som standard leveret med sensorstyret automatisk start. Ændring af denne indstilling er beskrevet i kapitlet  
→ "Grundindstillinger", Side 22.

### Automatisk start med sensorstyring

Luftkvalitetssensoren registrerer automatisk madlavningsdampen, vælger det optimale effekttrin, og indikatoren over  lyser.

### Automatisk start via effekttrin



Ventilationen aktiveres ved et effekttrin svarende til det pågældende effekttrin for kogezone.

## 9.4 Automatisk drift med sensorstyring



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

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

### Aktivering af automatisk drift med sensorstyring

- ▶ Berør .
- Indikatoren  lyser. Det optimale effekttrin bliver automatisk indstillet ved hjælp af sensoren.
- ✓ Funktionen er aktiveret.

### Deaktivering af automatisk drift med sensorstyring

- ▶ Berør .
- Indikatoren  slukkes.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** Indstilling af sensorfølsomhed er beskrevet i kapitlet

→ "Grundindstillinger", Side 22.




## 9.5 Efterløbsfunktion for ventilation

Ved efterløbsfunktionen fortsætter ventilationssystemet driften et par minutter efter slukning af kogesektionen. Sådan fjernes den resterende em efter madlavningen. 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", Side 22.

### Aktivering af ventilatorefterløb

Efterløbstiden er konfigureret svarende til grundindstillingen:

- 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.

### Deaktivering af ventilatorefterløb

#### Manuelt

Når  berøres, deaktiveres funktionen.

#### Automatisk

Apparatet deaktiverer efterløbsfunktionen, når:

- Efterløbstiden er afsluttet.
- Når apparatet tændes igen.
- Sensoren registrerer, at luftkvaliteten er i orden.

---

# 10 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.

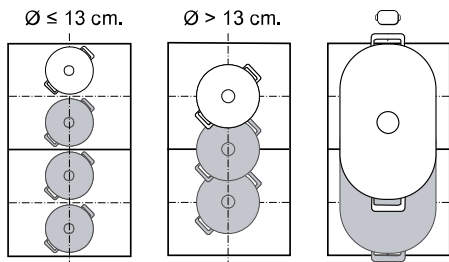
## 10.1 Placering af gryder / pander

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.

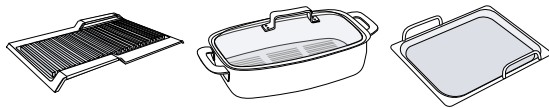
### Som én sammenhængende kogezone

Anbefalet til tilberedning med kun én gryde / pande.

- Placering af gryder / pander afhængigt af størrelse:



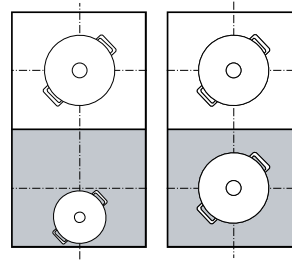
- Anbefalede aflange gryder / pander



### 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 effektrin for hver zone.



## 10.2 Aktivering af flexInduction

- Sæt gryden/panden på kogezone.
  - Apparatet registrerer gryden eller panden, og vælger kogezone.
- Afhængigt af grydens eller pandens størrelse og position adskilles eller forbindes kogezoneerne automatisk.
  - FlexZonen er forbundet, og lyser.

### Bemærkninger

- Når der trykkes på , kan indstillingerne for kogezone ændres manuelt.
- Standardkonfigureringen for den fleksible kogezone kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger. → Side 22
- Hvis gryden eller panden på en aktiv kogezone løftes eller flyttes, startes en automatisk søgning. Alle gryder eller pander, som bliver fundet indenfor kogezone under denne søgning, bliver opvarmet med det forinden valgte effektrin.

## 11 powerMove Plus

Med denne funktion kan effektrinnet 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 effektrin.

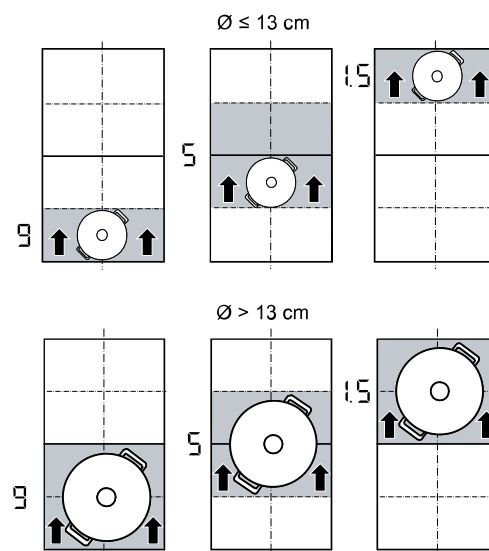
### 11.1 Placering og flytning af gryder / pander

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 effektrin:



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

Standardindstillingen for de forindstillede effektrin kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 22.





### 11.2 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 effekttrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, lyser.
- ✓ Funktionen er aktiveret.

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

### 11.3 Deaktivering af powerMove Plus

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

---

## 12 Tidsfunktioner






Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur
- countUp function

### 12.1 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 effekttrin.
  - ✓ Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
  - ✓ Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes kogezone, og der lyder et signal.

#### Bemærkninger

- 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.
- Hvis der programmeres en tilberedningstid for en kogezone, og cookingSensor er aktiveret, begynder tilberedningstiden først tælle ned, når 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 .


### 12.2 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 kogezone.

#### 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 .


### 12.3 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

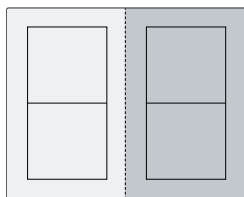
- ▶ Berør .
- ✓ Indikatorerne for tidsprogrammeringsfunktionen slukkes.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

---

## 13 powerBoost

Med denne funktion kan større vandmængder opvarmes hurtigere end med kogetrin .

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



### 13.1 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.

### 13.2 Deaktivering af powerBoost

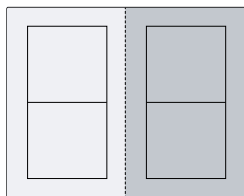
1. Vælg kogezone.
2. Tryk på **b**. Indikatoren **b** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin **9**.  
✓ Funktionen er deaktiveret.

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

## 14 shortBoost

Med denne funktion kan pander opvarmes hurtigere end med **9**.

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



### 14.1 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.

### 14.2 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.

### 14.3 Deaktivering af shortBoost

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på **b**. **b** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin **9**.  
✓ Funktionen er deaktiveret.

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

## 15 Varmholdningsfunktion

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

### 15.1 Aktivering af Varmholdningsfunktion

1. Tryk på **☰**.
2. Vælg den ønskede kogezone indenfor de næste 10 sekunder.  
**L** lyser.  
✓ Funktionen starter.

### 15.2 Deaktivering af Varmholdningsfunktion

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

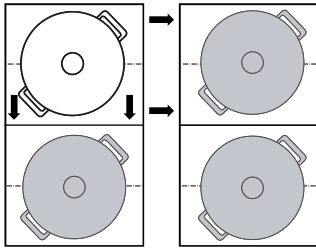
## 16 flexMotion

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

### 16.1 flexMotion

**Krav:** Flyt gryden eller panden til en kogezone, der ikke er tændt, og som endnu ikke er forindstillet, og hvor der ikke forinden stod en anden gryde eller pande.

1. Flyt gryden eller panden.



Gryden / panden bliver registreret, og i indikatoren for den nye kogezone blinker det forinden valgte effektrin og  $\text{L}$  skiftevis.

2. Vælg den nye kogezone for at aktivere indstillingerne.  
 Apparatet indstiller effekttrinnet for den oprindelige kogezone til  $\text{L}$ .  
 ✓ Indstillingerne bliver overført til den nye kogezone.

**Bemærk:** Hvis der anbringes en ny gryde eller pander, inden indstillingerne er aktiveret, kan denne funktion anvendes for begge gryder eller pander.

## 17 Madlavnings-assistent

Madlavningsassistenten sikrer, at madlavningen kan udføres enkelt og let med optimalt resultat. Når den ønskede temperatur er valgt, måler sensorerne under glaskeramikken kontinuerligt grydens eller pandens temperatur og holder den konstant under hele tilberedningsprocessen.

**Fordele**

- Når den valgte temperatur er nået, holdes den automatisk konstant, hvilket sparer energi.
- Olie eller fedt bliver ikke overophedet, og retterne koger ikke over.

### 17.1 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. Funktionen er tilgængelig for alle kogezone, der er markeret med  $\text{L}$ .

**Temperaturtrin**

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

Trin	Temperatur	Funktioner
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

**Anbefalede gryder / pander**

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

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.

**Aktivering af fryingSensor**

1. Sæt en tom gryde/pande på kogezone.
2. Berør  $\text{L}$ , og vælg derefter kogezone.
3. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet.  
 ✓ Funktionen starter.  $\text{L}$  blinker, til den indstillede måltemperatur er nået.  
 ✓ Når måltemperaturen er nået, lyder der et signal, og  $\text{L}$  holder op med at blinke.
4. 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.

**Deaktivering af fryingSensor**

- Vælg kogezone, og berør  $\text{L}$ .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

**Gode råd om madlavning med fryingSensor**

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

	$\text{L}$	$\text{min}$
<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
Pølser	3	8-20



	⌘	⊖ min
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
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

## 17.2 cookingSensor




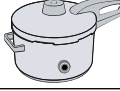

Denne funktion kan bruges til opvarmning, tilberedning, simrekogning, kogning, kogning med trykkoger eller fritering i en gryde med rigeligt olie ved kontrollerede temperaturer.

For at kunne bruge disse funktioner skal den trådløse kogesensor anvendes.

Med den trådløse kogesensor er disse funktioner tilgængelige med normale gryder og pander på alle kogezone.

### Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.


Trin	Temperatur	Funktioner	Gryder og pander
1	70 °C	Opvarmning og varmeholdning	
2	90 °C	Tilberedning	
3	100 °C	Opkogning	
4	120 °C	Tilberedning i trykkoger	
5	180 °C	Fritering	


### Oplysninger om funktionen cookingSensor

- Den trådløse kogesensor måler temperaturen i væsken med den silikonebund, som er anbragt på beholderen. For at opnå en korrekt måling skal silikonebunden være fuldstændigt dækket af væsken.
- Den trådløse kogesensors ramme og silikonebunden, der er anbragt på gryden, skal være helt tørre, inden madlavningen kan påbegyndes.
- Fjern ikke den trådløse kogesensor fra gryden under den igangværende tilberedning. Fjern kogesensoren med forsigtighed efter tilberedningen, for sensoren kan være meget varm.
- Brug et låg for at spare på energien.
- Placer gryden, så den trådløse kogesensor vender ud mod siden af kogesektionen.
- For at forhindre overophedning må den trådløse sensor aldrig vende mod en anden varm gryde.


### Aktivering af cookingSensor

**Krav:** Forbind den trådløse kogesensor.

- Anbring den trådløse kogesensor på gryden.
  - Sæt en gryde med tilstrækkelig meget væske på den ønskede kogezone, og læg låg på.
  - Tryk på midten af den trådløse kogesensor. I betjeningsfeltet lyser . Vælg derefter den kogezone, hvor gryden med den trådløse kogesensor befinder sig.
  - Vælg det ønskede temperaturtrin for retten, der skal koges.
- ✓ Funktionen er aktiveret.

- ✓  blinker, indtil vandet eller olien har nået den korrekte temperatur for at lægge retten i. Der lyder et signal, og temperatursymbolet holder op med at blinke.
- 5. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i. Læg låg på under tilberedningen.

### Deaktivering af cookingSensor

1. Vælg kogezone.
  2. Indstil til  i indstillingsområdet.
- ✓ Funktionerne er deaktiveret.

**Bemærk:** Vent ca. 10 sekunder for at aktivere koge-funktionerne igen.

### Gode råd om madlavning med cookingSensor

Efterfølgende tabel indeholder det optimale temperatur-trin for et udvalg af retter. ⌘ °C og ⌚ min afhænger af madvarenes mængde, tilstand og kvalitet.

#### Opvarmning og varmholdning

	⌘ °C	⌚ min
Opvarmning af gullasch	70	10-20
Opvarmning af glögg	70	5-15

#### - Simrekogning

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

#### Kød

Pølser	90	10-20
--------	----	-------

#### Fisk

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

#### Retter med æg

Pocherede æg	90	2-5
--------------	----	-----

#### Kartofler

Kartoffelkløbe	90	30-40
----------------	----	-------

#### Pasta og kornprodukter

Ris	90	25-35
Parboiled ris	90	25-35
Fuldkornsris	90	45-55
Ris, Basmati, thailandsk	90	8-12
Vilde ris	90	20-30
Polenta	90	3-8
Semuljegrød	90	5-10

#### Suppe

Pulver-cremesuppe	90	10-15
-------------------	----	-------

#### Dessert

Mælkeris	90	40-50
Havregrød	90	10-15
Chokoladebudding	90	3-5

#### Yderligere

Mælk	90	3-10
------	----	------

#### - Kogning

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

#### Kød

Frikadelle	100	20-30
------------	-----	-------

	⌘ °C	⌚ min
Høne	100	60-90
Kalvekød	100	60-90

#### Retter med æg

Kogte æg	100	5-10
----------	-----	------

#### Grøntsager og bælgfrugter

Broccoli	100	10-20
Blomkål	100	10-20
Rosenkål	100	30-40
Grønne bønner	100	15-30
Kikærter	100	60-90
Ærter	100	15-20
Linser	100	45-60

#### Kartofler

Gnocchi	100	3-6
Kartofler, kogte	100	30-45
Søde kartofler	100	30-45

#### Pasta og kornprodukter

Pasta af durumhvede	100	7-10
Ferske dejretter, pasta	100	3-5
Fuldkornspasta	100	7-10
Pasta af durumhvede, fyldt	100	15-20
Fersk pasta, fyldt	100	5-8
Quinoa	100	10-12

#### Suppe

Hjemmelavet bouillon	100	60-90
Pulversuppe	100	5-10

#### Dessert

Kompot	100	15-25
--------	-----	-------

#### Dybfrostprodukter

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

#### Tilberedning i trykkoger

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

#### Kød

Høne	120	15-25
Kalvekød	120	15-25

#### Grøntsager og bælgfrugter

Grøntsager	120	3-6
Kikærter	120	25-35
Linser	120	10-20
Bønner	120	25-35

#### Kartofler

Kartofler	120	10-20
Søde kartofler	120	10-20

#### Pasta og kornprodukter

Ris	120	6-8
Fuldkornsris	120	12-18

#### Suppe

Hjemmelavet bouillon	120	20-30
----------------------	-----	-------

**Fritering i meget olie**

Læg låg på under opvarmningen af olien, og tag det af under stegningen af retterne.

	⌘ °C	⌚ min
<b>Kød</b>		
Kyllingestykker	180	10-15
Frikadelle	180	10-15
<b>Fisk</b>		
Fisk i øldej, paneret	180	10-15
<b>Grøntsager og bælgfrugter</b>		
Grøntsager i øldej, paneret	180	4-8
Champignoner, paneret eller i øldej	180	4-8
<b>Dessert</b>		
Berliner, donuts	180	5-10
<b>Dybfrostprodukter</b>		
Pommes frites	180	4-8


**17.3 Trådløs kogesensor**

For at anvende cookingSensor skal der være anskaffet en trådløs kogesensor.



Der kan købes en trådløs kogesensor hos kundeservice, i vores online shop eller hos en forhandler [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

**Forbinde trådløs kogesensor**


Den trådløse kogesensor forbindes med kogetoppen på følgende måde:

- Vælg grundindstillingen **2**. Grundindstillinger → Side 22  
✓ - lyser.
- Vælg den kogezone, hvis indikator lyser. Der lyder et signal.  blinker.
- Tryk kort på midten af den trådløse kogesensor indenfor 30 sekunder.
  - Efter nogle få sekunder vises resultatet af kogesensorens forbindelse med betjeningsfeltet i kogezonevisningen.

**Resultat**

 Fejlfri forbindelse	cookingSensor er tilgængelig.
 Fejlagtig forbindelse	Kommunikationsfejl <ul style="list-style-type: none"> <li>Gentag forbindelsesproceduren. Kontakt kundeservice <b>1</b>, hvis problemet fortsætter.</li> </ul>

**Resultat**

- |   |   |
|---|---|
|  Fejlagtig forbindelse | Kommunikationsfejl <ul style="list-style-type: none"> <li>Bluetooth-kommunikationsfejl. Gentag forbindelsesproceduren.</li> <li>Der er ikke trykket på midten af den trådløse kogesensor indenfor 30 sekunder efter valget af kogezone. Gentag forbindelsesproceduren.</li> <li>Batteriet i den trådløse kogesensor er brugt op. Udskift batteriet, nulstil den trådløse kogesensor, og udfør forbindelsesproceduren igen.</li> </ul> |
|---|---|

**Nulstilling af trådløs kogesensor**

- Tryk på midten af den trådløse kogesensor i ca. 8 - 10 sekunder.
  - I løbet af denne proces lyser LED-indikatoren på den trådløse kogesensor tre gange.
  - Nulstillingen begynder tredje gang, LED'en lyser.
- Tryk ikke længere på midten af den trådløse kogesensor.
  - Så snart LED'en slukkes, er den trådløse kogesensor nulstillet.
- Gentag forbindelsesproceduren fra punkt 2.

**Indstilling af kogepunkt**

Vands kogepunkt afhænger af, hvor højt boligen er placeret over havets overflade. Hvis vandet koger for kraftigt eller for svagt, kan kogepunktet indstilles. Gør følgende:

Vælg grundindstillingen **2**. Grundindstillinger → Side 22

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

<sup>1</sup> Grundindstilling

**Bemærk:** Temperaturen på 3/100 °C er tilstrækkelig for at koge effektivt, der kan vælges et lavere trin for at koge mere intensivt.



**18 Trådløs kogesensor**

For at anvende cookingSensor skal der være anskaffet en trådløs kogesensor.

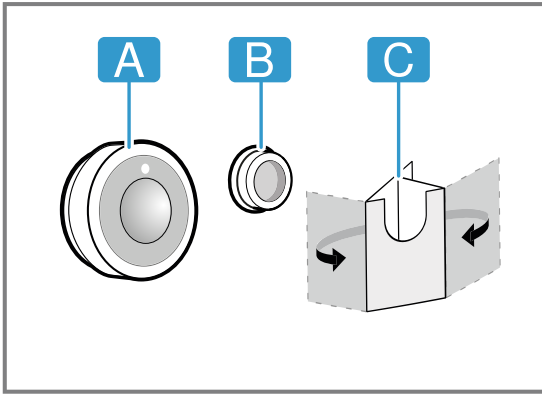
Der kan købes en trådløs kogesensor hos kundeservice, i vores online shop eller hos en forhandler [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

**18.1 Leveringsomfang**

Kontroller efter udpakningen alle dele for transport-skader, og om leveringen er fuldstændig.

-  Trådløs kogesensor
-  Silikone-patch

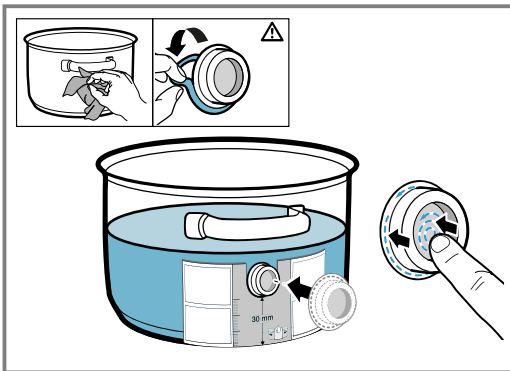
■ C Skabelon



### 18.2 Anbringelse af silikone-patches

Silikone-patchen fikserer kogesensoren på gryden. Anbringelse af silikone-patch på gryden:

1. Påklæbningsstedet på gryden/panden skal være fedtfrit. Rengør gryden/panden, 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 medfølgende skabelon.

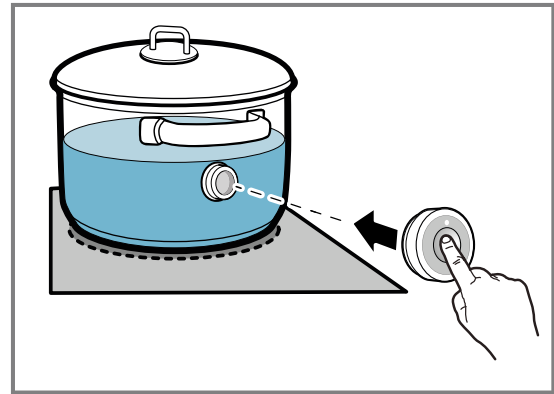


3. Tryk hele silikone-patchens flade fast til på gryden, også på midten af den.
4. Lad limen tørre i en time. I dette tidsrum må gryden ikke anvendes eller vaskes op.

**Bemærk:** Hvis silikone-patchen løsner sig, skal der klæbes en ny på. Der kan købes sæt med fem silikone-patches hos forhandleren, hos vores kundeservice og på vores officielle website [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) med angivelse af artikelnummer 17007119. Alle slags klæbestoffer nedbrydes med tiden, når de opbevares. For at undgå dette skal silikonebunden lægges på beholderen med det samme.

### 18.3 Anbringelse af den trådløse kogesensor

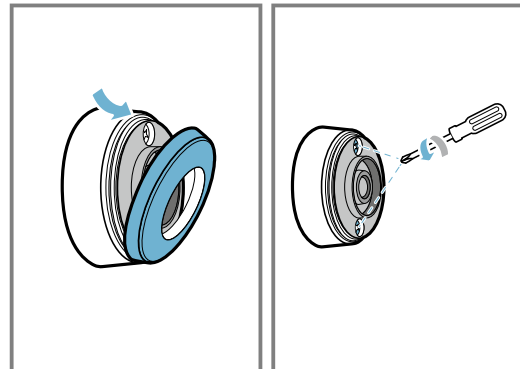
1. Sørg for, at silikone-patchen er helt tør, inden kogesensoren placeres.
2. Placer kogesensoren på silikone-patchen, så den ligger fuldstændig til.



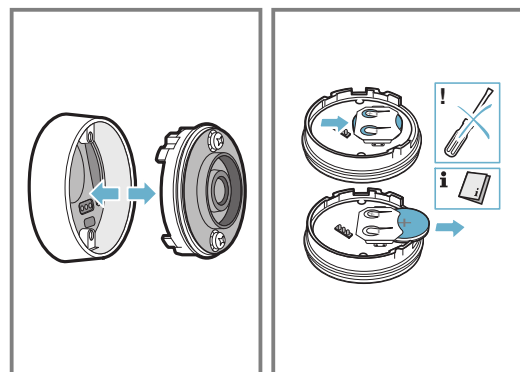
### 18.4 Udskiftning af batteri

Hvis LED'en på den trådløse kogesensor ikke begynder at lyse, når der trykkes på den, er batteriet brugt op. Udskiftning af batteri:

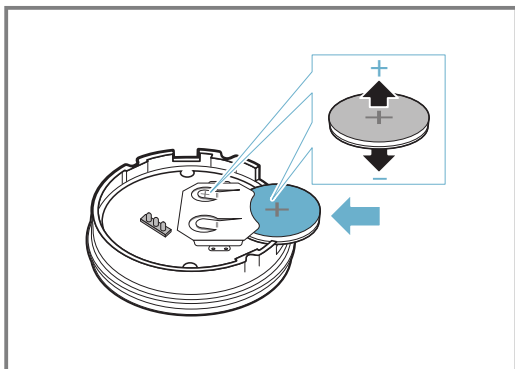
1. Træk silikoneafdækningen af underdelen af kogesensorens kabinet, og skru de to skruer ud med en skruetrækker.



2. Åbn kogesensorens dæksel, og tag batteriet ud af soklen.

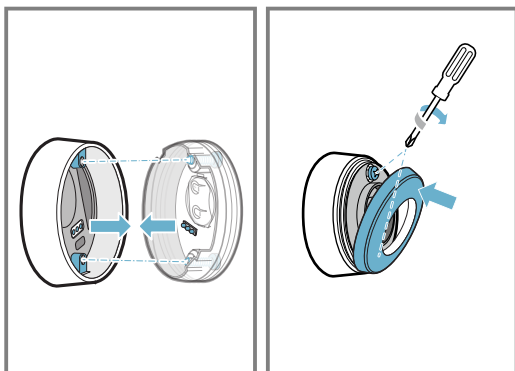


3. Sæt et nyt batteri i, og følg markeringen for batteripoler. Anvend kun kvalitetsbatterier af typen CR2032.



**Bemærk:** Der må ikke anvendes genstande af metal til fjernelse af batteriet. Rør ikke ved batteriets tilslutningspunkter.

4. Luk batterirummet i kogesensoren. Udsparingerne til skrueerne på dækslet skal være placeret over fordybningerne i kabinetets underdel. Skru skrueerne fast med en skruetrækker, og sæt silikoneafdækningen på underdelen af kogesensorens kabinet.



## 18.5 Rengøring

### Kogesensor

Rengør med en fugtig klud. Den må ikke sættes i opvaskemaskinen eller gøres våd.

Fjern kogesensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den på et sikkert og rent sted med god afstand til varmekilder.

### Silikone-patch

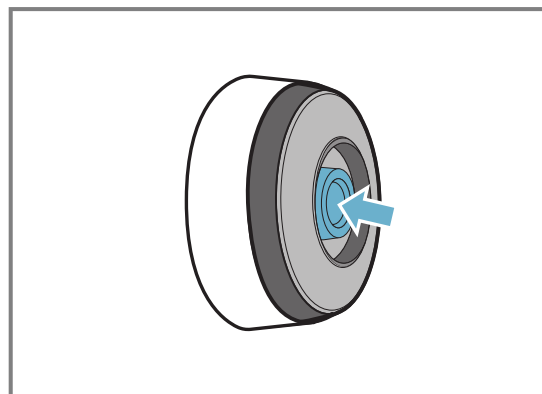
Rengør og tør den, før kogesensoren anbringes. Eget til opvaskemaskine.

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

### Den trådløse kogesensors skueglas

Hold skueglasset rent og tørt. Vigtigt:

1. Fjern regelmæssigt tilsmudsninger og fedtstænk.
2. Brug en klud eller en vatpind og et vinduespudsemiddel til rengøringen.



### Bemærkninger

- Brug ikke hårde eller ru objekter, som svinebørster, skuresvampe eller skuremidler til rengøring af kogesektionen.
- Rør ikke den trådløse kogesensors skueglas med fingrene for ikke at tilsmudse eller ridse det.

## 18.6 Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med funktionen trådløs kogesensor er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU. Der findes en udførlig overensstemmelseserklæring iht. direktiv RED på [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) på produktsiden for apparatet under punktet Ekstra dokumenter.



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 handelsnavne er de pågældende firmaers ejendom.

# 19 Børnesikring


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

## 19.1 Aktivering af Børnesikring

**Krav:** Kogesektionen skal være slukket.

1. Tryk på ①.
  2. Berør  i 4 sekunder.
- ✓ Indikatoren  lyser i 10 sekunder.
  - ✓ Kogesektionen er låst.

## 19.2 Deaktivering af Børnesikring

1. Tryk på ①.
  2. Berør  i 4 sekunder.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.

## 19.3 Automatisk børnesikring

Børnesikringen kan også deaktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes.

Fremgangsmåde for aktivering eller deaktivering af funktionen er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 22.

## 20 Aftørringssikring

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

### 20.1 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.

### 20.2 Deaktivering af Aftørringssikring

Deaktivering af funktionen før tiden:

- ▶ Berør .
- ✓ Betjeningsfeltet er låst op.

## 21 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.


## 22 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

### 22.1 Oversigt over grundindstillingerne

Indikator	Indstilling	Værdi
<i>c 1</i>	Børnesikring	<i>0</i> - Manuel. <sup>1</sup> <i>1</i> - Automatisk. <i>2</i> - Deaktiveret.
<i>c 2</i>	Akustiske signaler	<i>0</i> - Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. <i>1</i> - Kun fejlsignal er aktiveret. <i>2</i> - Kun kvitteringssignal er aktiveret. <i>3</i> - Alle lydssignaler er aktiveret <sup>1</sup> .
<i>c 3</i>	Visning af energiforbrug Viser det samlede energiforbrug mellem kogepladen til og fra i kWh. Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.	<i>0</i> - Deaktiveret. <sup>1</sup> <i>1</i> - Aktiveret.
<i>c 4</i>	Vælg indstilling svarende til højden over havets overflade:	<i>1-2</i> - Reduktion. <i>3</i> - Grundindstilling. <i>4-9</i> - Forøgelse.
<i>c 5</i>	Automatisk frakobling af kogezoner.	<i>00</i> - slukket. <sup>1</sup> <i>01-99</i> - Minutter frem til automatisk slukning.
<i>c 6</i>	Varighed af lydssignal for Timer-slut	<i>1</i> - 10 sekunder <sup>1</sup> <i>2</i> - 30 sekunder <i>3</i> - 1 minut
<i>c 7</i>	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.	<i>0</i> - Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt <sup>1</sup> . <i>1</i> - 1000 W. Laveste effekt. <i>1</i> - 1500 W. ... <i>3</i> - 3000 W. Anbefalet ved 13 A. <i>3</i> - 3500 W. Anbefalet ved 16 A. <i>4</i> - 4000 W. <i>4</i> - 4500 W. Anbefalet ved 20 A. ... <i>9</i> - Kogesektionens maksimumeffekt.



<sup>1</sup> Fabriksindstilling





Indikator	Indstilling	Værdi
c 11	powerMove Plus Giver mulighed for ændring af de forindstillede effekttrin for de tre kogeområder i den fleksible kogezone. Vælg en af de to kogezone, indstil det ønskede effekttrin i indstillingsområdet, og berør  for at bekræfte det nye effekttrin og vælge den næste kogezone.	9 - Forindstillet effekttrin for den forreste kogezone. 5 - Forindstillet effekttrin for den mellemste kogezone. 1,5 - Forindstillet effekttrin 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 kogezone. 1 - Som én sammenhængende kogezone. <sup>1</sup>
c 14	Forbind den trådløse kogesensor med kogesektionen.	0 - Fejlfri forbindelse. 1 - Fejl i forbindelse pga. en overførselsfejl. 2 - Fejl i forbindelse pga. en fejl i kogesensoren.
c 17	Indstil drift med recirkulation eller aftræk.	0 - Konfigurering af recirkulationsdrift. <sup>1</sup> 1 - Konfigurering af aftræksluftdrift.
c 18	Indstilling af automatisk start	0 - Deaktiveret. 1 - Aktiveret: Automatisk drift med sensorstyring. <sup>1</sup> 2 - Aktiveret: Ventilationen starter ved et effekttrin svarende til de pågældende effekttrin for kogezoneerne.
c 19	Indstil sensorfølsomhed for ventilationen.	1 - Laveste indstilling af sensorfølsomhed. 2 - Mellemste indstilling af sensorfølsomhed. <sup>1</sup> 3 - Højeste indstilling af sensorfølsomhed.
c 20	Indstilling af efterløb Hvis kogesektionen arbejder med aftræksdrift, aktiveres ventilationen i ca. 6 minutter ved effekttrinnet. Hvis kogesektionen arbejder med recirkulationsdrift, aktiveres ventilationen i ca. 30 minutter ved effekttrinnet. Efter dette tidsrum slukkes efterløbsfunktionen automatisk.	0 - Deaktiveret. 1 - Aktiveret: Automatisk funktion med sensorstyret efterløb. 2 - Aktiveret <sup>1</sup> :
c 25	Automatisk registrering af gryder og pander	0 - Vælg den ønskede kogezone manuelt. 1 - Kogesektionen registrerer grydens/pandens størrelse og placering og vælger den/de passende kogezone/r. <sup>1</sup>
c 0	Nulstille til fabriksindstillinger	0 - Individuelle indstillinger <sup>1</sup> . 1 - Fabriksindstillinger.

<sup>1</sup> Fabriksindstilling

## 22.2 Åbne grundindstillinger



**Krav:** Kogesektionen skal være slukket.

- Berør  for tænde kogesektionen.
- 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.

- Berør  for at åbne grundindstillingerne.

- ✓ c 1 og 0 lyser som forindstilling.
- Berør  gentagne gange, til den ønskede indstilling vises.
  - Vælg den ønskede indstilling i indstillingsområdet.
  - Berør  i 4 sekunder.
  - ✓ Indstillingerne er gemt.

## 22.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

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

## 23 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 22*

### 23.1 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  $\epsilon$  12.

3. Berør indstillingsområdet. I kogezone blinker indikatorerne —.

✓ Testen udføres.

✓ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

### 23.2 Kontroller resultat

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

#### Resultat

0 Gryden/panden er ikke egnet til brug med kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.

1 Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og tilberedningen forløber ikke optimalt.

2 Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion.

## 24 Effektbegrænsning

Med denne funktion kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

Kogesektionen er indstillet fra fabrikkens side. Kogesektionens maksimumeffekt fremgår af typeskiltet. Med denne funktion kan configurationen tilpasses svarende til alle elektriske installationer.

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

Når denne funktion er aktiveret, kan effekten for hver kogezone periodisk falde til under den nominelle værdi. For ikke at overskride denne indstillingsværdi fordeler kogesektionen automatisk den tilgængelige effekt på de tændte kogezone svarende til behovet ... Apparatet regulerer og vælger automatisk det højest mulige effekttrin.

Fremgangsmåden for dette er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → *Side 22*

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

**Tip** 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*
- 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.

- Kogesektioner er ikke beregnet til at være i brug uden opsyn. Hold øje med retterne under tilberedningen.

### 25.1 Opsætning af Home Connect app

1. Installer Home Connect-app på den mobile enhed.
2. Start Home Connect app, og foretag opsætning af adgangen til Home Connect. Home Connect app viser vejen gennem hele tilmeldingsprocessen.



## 25.2 Opsætning af Home Connect

### Krav

- Apparatet skal være tilsluttet strømforsyningsnettet og være tændt.
- Der forefindes en mobil enhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
- Home Connect-appen skal være installeret på den mobile slutenhed.
- Apparatet har forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi) på opstillingsstedet.
- Den mobile enhed og apparatet befinder sig indenfor rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.

1. Åbn Home Connect app, og scan følgende QR-kode.



2. Følg anvisningerne i Home Connect app.

## 25.3 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 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 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 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 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 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 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 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 type="checkbox"/> – Forbundet	<i>H C 8</i> vises kun, når der er oprettet forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi).

<sup>1</sup> Fabriksindstilling

## 25.4 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. til optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer samt til ekstra funktioner og tjenester.

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 Ho-

me Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

### Bemærkninger

- Softwareopdateringen består af to trin.
  - Det første trin er download.
  - Det andet trin er installationen på apparatet.
- Apparatet kan fortsat benyttes under en download. Afhængigt af de personlige indstillinger i app'en kan en softwareopdatering også downloades automatisk.
- Installationen varer nogle minutter. Under installationen kan apparatet ikke anvendes.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.

## 25.5 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/Supportområdet på den lokale hjemmeside: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 25.6 Databeskyttelse

Vær opmærksom på anvisningerne om databeskyttelse.

Når apparatet første gang forbindes med et netværk med internetforbindelse, videregiver apparatet følgende kategorier af data til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Entydigt apparat-ID (bestående af apparatets nøgler 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 førhen udført nulstilling til fabriksindstillinger.

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

**Bemærk:** Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect-appen. Oplysningerne om databeskyttelse kan hentes i Home Connect app.

# 26 Rengøring og pleje

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

## 26.1 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.

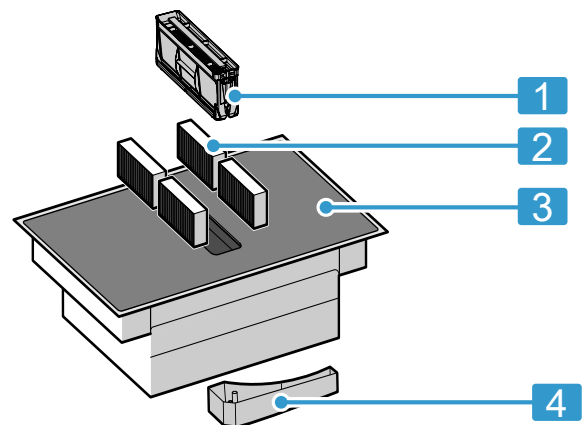
- ▶ Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.
- ▶ Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen stadig er varm. Dette kan medføre mærker på overfladen.

### Uegnede rengøringsmidler

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

## 26.2 Komponenter, der skal rengøres eller udskiftes

Følgende oversigt viser de komponenter i apparatet, som enten skal udskiftes eller rengøres.



- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1 | Fedtfiler                     |
| 2 | Lugtfiler eller akustikfilter |
| 3 | Glaskeramik                   |
| 4 | Overløbsbeholder              |

### 26.3 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.

### 26.4 Rengøring af kogetoppens ramme

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

**Bemærk:** Brug ikke en glasskraber.

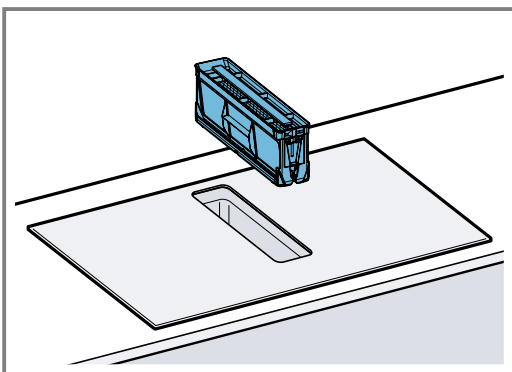
1. Rengør kogesektionens ramme med varmt opvaskevand og en blød klud. Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.
2. Tør efter med en blød klud.

### 26.5 Udskiftning af lugtfilter eller akustikfilter

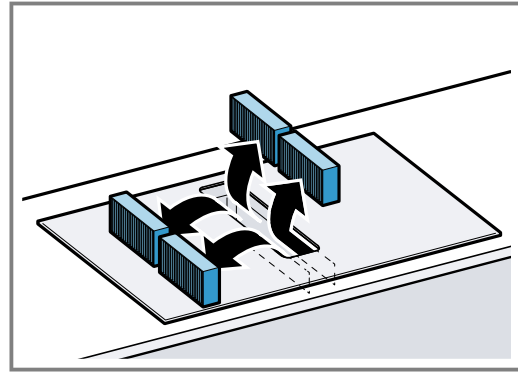
Udskift lugtfilteret med regelmæssige mellemrum. Udskift akustikfiltrene, hvis de er snavsede.

**Bemærk:** Der fås lugtfiltere eller akustikfiltere hos forhandleren, kundeservice eller i online-shoppen.

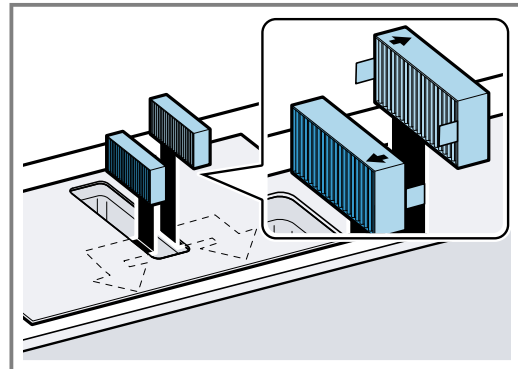
1. Anvend kun originale filtre for at opnå den optimale funktion.
2. **BEMÆRK!** Hvis fedtfilterne falder ned, kan det beskadige kogesektionen nederunder.
  - ▶ Hold samtidig med en hånd under fedtfilteret.
 Tag fedtfilteret ud.
  - Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Vip ikke fedtfilteret, for at undgå at der drypper fedt ud.



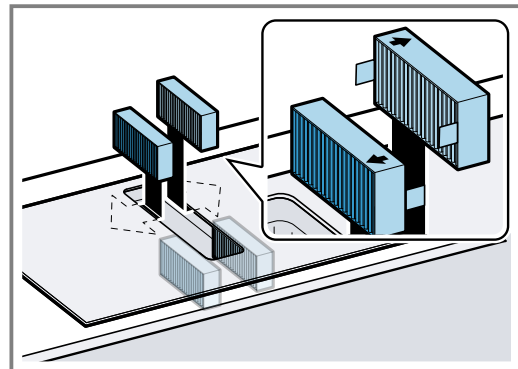
3. Tag de 4 lugtfiltere eller akustikfiltere ud, og bortskaf dem korrekt.



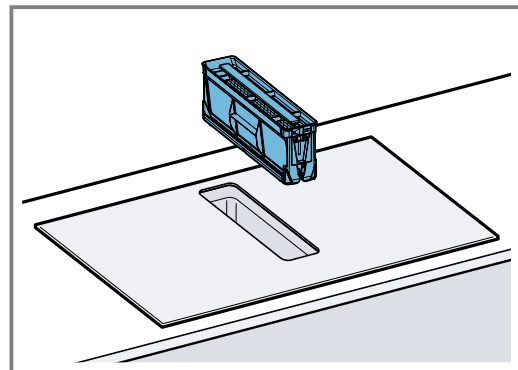
4. Sæt 2 lugtfiltere eller akustikfiltere ind i venstre og højre side af apparatet, og skyd dem fremad.



5. Sæt de andre lugtfiltere eller akustikfiltere ind i venstre og højre side af apparatet.




6. Sæt fedtfilteret ind.



#### Nulstilling af filterindikator

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

1. Udskift lugtfilterne. → Side 27

- Tryk vedvarende på , til der lyder et signal.
- Indikatoren *F* holder op med at lyse. Filterindikatoren for lugtfilterne er nulstillet.

## 26.6 Rengøring af fedtfilter

Fedtfiltere filtrerer fedtet ud af madlavningsdampen. For at opnå den optimale funktion skal fedtfilteret rengøres med jævne mellemrum.

### ADVARSEL – Brandfare!

Fedtaflejringerne i fedtfilterne kan blive antændt.

- Brug aldrig apparatet uden fedtfiltere.
- Rengør fedtfilterne med regelmæssige mellemrum.
- Der må ikke tilberedes med åben ild i nærheden af apparatet (f.eks. flambering).

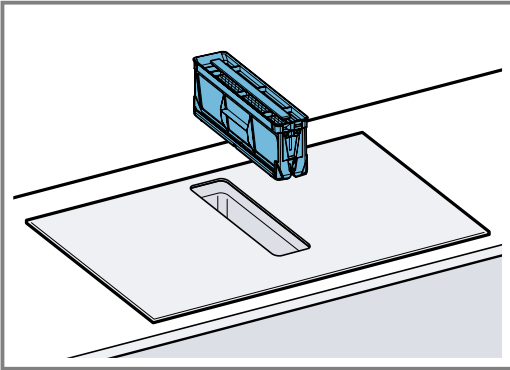
### 1. BEMÆRK!

Hvis fedtfilterne falder ned, kan det beskadige koge-sektionen nedenunder.

- Hold samtidig med en hånd under fedtfilteret.

Tag fedtfilteret ud.

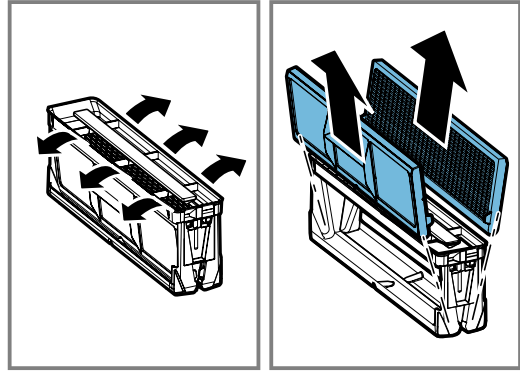
- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Vip ikke fedtfilteret, for at undgå at der drypper fedt ud.



- Rengør fedtfilteret.
  - "Manuel rengøring af fedtfilter", Side 28
  - "Rengøring af fedtfilter i opvaskemaskine", Side 28
- Tag om nødvendigt lugtfilterne eller akustikfilterne ud, og rengør apparatet indvendigt.
  - "Udskiftning af lugtfilter eller akustikfilter", Side 27
- Fjern genstande, der er kommet ind i apparatet, og kontroller, at tilløbet til overløbsbeholderen ikke er blokeret.
- Tør apparatet af indvendigt med opvaskevand og en opvaskeklud.
- Sæt det tørrede fedtfilter på plads igen efter rengøringen.

## Manuel rengøring af fedtfilter

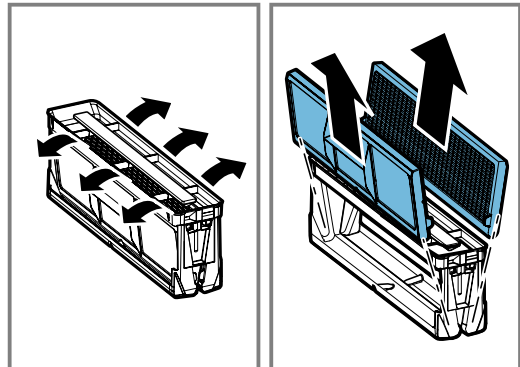
- Skil fedtfilteret ad.



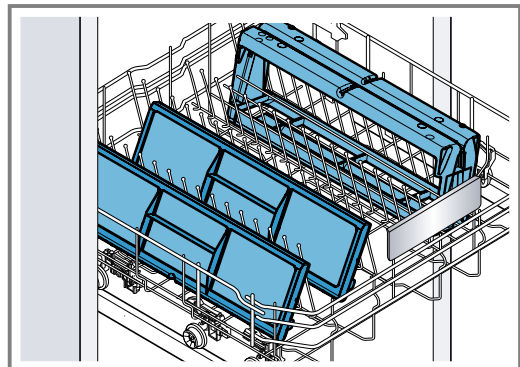
- Læg fedtfilteret i blød i varmt opvaskevand.
- Rengør fedtfilterne med en børste. Brug ikke aggressive, syre- eller ludholdige rengøringsmidler. Brug et specielt fedtløsende middel til hårdnakket snavs. Det fedtløsende middel kan købes via kundeservice, i vores Online-shop eller i en specialforretning.
- Skyl fedtfilteret grundigt rent.
- Lad fedtfilteret dryppe af.

## Rengøring af fedtfilter i opvaskemaskine

- For at opnå optimal rengøring skal fedtfilteret skilles ad.



- Sæt fedtfilterets enkelte komponenter løst i opvaskemaskinen, de må ikke være fastklemt.



Vask ikke et meget snavset fedtfilter sammen med service.

Anvend ikke aggressive, syre- eller baseholdige rengøringsmidler.

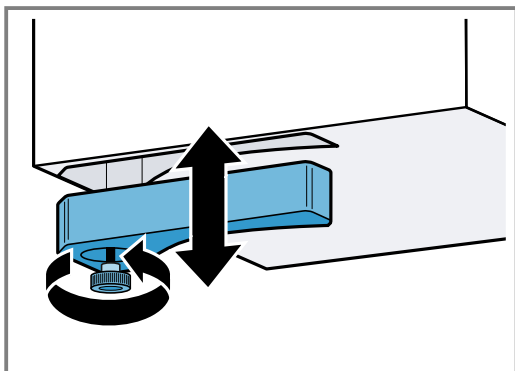
- Start opvaskemaskinen. Vælg en temperaturindstilling på maksimalt 70 °C.
- Lad fedtfilteret dryppe af.

## 26.7 Rengøring af overløbsbeholder

Væske eller genstande, som kommer ind i apparatet oppefra, opsamles i overløbsbeholderen.

**Krav:** Apparatet er afkølet, og restvarmeindikatoren er slukket.

1. Hold overløbsbeholderen fast med den ene hånd, og skru den af med den anden hånd.
  - Vip ikke overløbsbeholderen for at undgå, at der løber væske ud.



2. Tøm overløbsbeholderen, og skyl den ren.
3. Fjern befæstigelsesskruen, så kan overløbsbeholderen om ønsket rengøres uden skruen i opvaskemaskinen.
4. Skru overløbsbeholderen fast igen efter rengøringen.
5. Kontroller, at overløbsbeholderens tilløb ikke er blokeret.  
Genstande, der kommer ind i apparatet, skal fjernes, når apparatet er kølet af. Hertil skal fedtfiltret afmonteres. → Side 28

## 27 FAQ

### 27.1 Anvendelse

Spørgsmål	Svar
Hvorfor kan kogesektionen ikke tændes, og hvorfor lyser indikatoren for Børnesikring?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funktionen Børnesikring er aktiveret. Der findes flere oplysninger om denne funktion i → "<i>Børnesikring</i>", Side 21.</li> </ul>
Hvor blinker lysindikatorerne, og hvorfor lyder der et signal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rengør betjeningsfeltets område for væske eller madrester. Fjern alle genstande, som kan tildække betjeningsfeltet. Der findes flere yderligere oplysninger om deaktivering af lydsignalet i → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 22.</li> </ul>
Hvorfor kan kogeassistentfunktionerne ikke aktiveres?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Apparatets maksimale effektforbrug blev nået, eller funktionen Effektbegrænsning er aktiveret. Sluk eller reducer effektrinnet for de aktive kogezoneer. Der findes flere oplysninger om denne funktion i → "<i>Effektbegrænsning</i>", Side 24.</li> </ul>
Ventilationen starter ikke, selv om der er indstillet automatisk start.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aktiver ventilationen manuelt, eller kontroller konfigurationen af den automatiske start. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 22.</li> </ul>
Ventilationen arbejder for kraftigt eller for svagt i sensorstyringsmodus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ventilationssensorens følsomhed er ikke korrekt konfigureret. Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 22.</li> </ul>
Ventilationen fortsætter med at køre, selv om der er slukket for kogezoneerne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sluk ventilationen manuelt. Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "<i>Emhættestyring</i>", Side 11.</li> </ul>
Ventilationen aktiveres, selv om der er slukket for apparatet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indstillingen efterløbs-funktion med sensorstyring er valgt. Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 22.</li> </ul>
Luftaftrækket er for svagt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller, at fedtfiltret er rent. Rengøring og udskiftning af filtre er beskrevet i kapitlet → "<i>Rengøring og pleje</i>", Side 26.</li> </ul>

## 27.2 Lyde

Spørgsmål	Svar
Hvorfor høres der lyde under madlavningen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afhængig af beskaffenheden af grydens/pandens bund kan der opstå lyde under kogesektionens drift. Disse lyde er normale og skyldes induktionsteknikken. De er ikke tegn på en defekt.</li> </ul>
Mulige lyde	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>En dyb som fra en transformer:</b> Opstår ved madlavning på et højt kogetrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere kogetrin.</li> <li><b>En svag fløjtelyd:</b> Dannes, når gryden/panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der fyldes vand eller madvarer i gryden eller panden.</li> <li><b>Knitrende lyd:</b> Denne lyd dannes ved gryder / pander, som er fremstillet af forskellige materialer, der ligger ovenover hinanden, eller når der anvendes gryder / pander af forskellig størrelse og af forskellige materialer. Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og tilberedningsmåde.</li> <li><b>Høje fløjtelyde:</b> Kan opstå, hvis to kogezoner bruges på det højeste kogetrin samtidigt. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres.</li> <li><b>Ventilatorlyde:</b> Kogesektionen er udstyret med en ventilator, som tændes ved høje temperaturer. Ventilatoren kan også fortsætte driften, efter at kogesektionen er slukket, hvis den målte temperatur stadig er for høj.</li> </ul>

## 27.3 Gryder og pander

Spørgsmål	Svar
Hvilke gryder og pander er egnede til brug på en induktionskogesektion?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der findes yderligere oplysninger om egnede gryder / pander til madlavning med induktion i → <i>"Egnede gryder og pander", Side 6.</i></li> </ul>
Hvorfor opvarmes kogezonen ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der er ikke tændt for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret. Kontroller, at der er tændt for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret.</li> <li>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 den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes flere oplysninger om dette i → <i>"flexInduction", Side 12</i> → <i>"Egnede gryder og pander", Side 6.</i></li> </ul>
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 effektrin?	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes flere oplysninger om dette i → <i>"flexInduction", Side 12</i> → <i>"Egnede gryder og pander", Side 6.</i></li> </ul>

## 27.4 Rengøring

Spørgsmål	Svar
Hvordan skal kogesektionen rengøres?	<ul style="list-style-type: none"> <li>De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner hhv. koncentrat eller skuresvampe. Der findes flere oplysninger om dette i → <i>"Rengøring og pleje", Side 26.</i></li> </ul>
Der er vand i skabet under kogesektionen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller, om overløbsbeholderen er fyldt. Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogesektionen i kapitlet → <i>"Rengøring og pleje", Side 26.</i></li> </ul>
Med hvilke tidsintervaller skal overløbsbeholderen rengøres?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Overløbsbeholderen skal rengøres ofte. Der findes flere oplysninger om rengøring af overløbsbeholderen i kapitlet → <i>"Rengøring og pleje", Side 26.</i></li> </ul>

Spørgsmål	Svar
Med hvilke tidsintervaller skal fedtfilteret rengøres?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rengør fedtfilteret regelmæssigt. Rengøring og udskiftning af filtre er beskrevet i kapitlet → "Rengøring og pleje", Side 26.</li> </ul>
Apparatet registrerer lugt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Udskift fedtfilterene eller lugtfilteret, også selv om om filterindikatoren ikke lyser. Der findes flere oplysninger om dette i → "Rengøring og pleje", Side 26.</li> </ul>

## 28 Afhjælpning af fejl

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 33

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte 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 eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

### 28.1 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 effektrippet midlertidigt.

### 28.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Ingen indikator lyser.	<p>Strømforsyningen er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt.</li> </ul> <p>Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.</li> </ul> <p>Fejl i elektronikken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.</li> </ul>
Ventilationen fungerer ikke	<p>Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.</li> </ul>
Indikatorerne blinker.	<p>Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.</li> </ul>
$F$	<p>Lugtfilteret er snavset, eller filterindikatoren lyser, selvom filteret er blevet udskiftet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udskift filteret, og nulstil filterindikatoren. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Rengøring og pleje", Side 26.</li> </ul>
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	<p>Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.</li> </ul>
$F5$ + effektrin og lyd-signal	<p>Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.</li> </ul>



Fejl	Årsag og fejlahjælpning
F5 og et lydssignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.</li> </ul>
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkeligt afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.</li> </ul>
F0	flexMotion bliver ikke aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sluk fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig tast. Der kan tilberedes som normalt, men uden flexMotion-funktionen. Kontakt kundeservice.</li> </ul>
F8	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Individuel sikkerhedsslukning er aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at indstille kogezonen og slukke indikatoren.</li> </ul>
E8202	Kogesensoren er overophedet, og kogezonen er blevet slukket. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent, til kogesensoren er tilstrækkeligt afkølet, og aktiver funktionen.</li> </ul>
E8203	Kogesensoren er overophedet, og alle kogezoner er blevet slukket. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern kogesensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den med god afstand til andre kogezoner og varmekilder. Tænd for kogezonerne.</li> </ul>
E8204	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteri", Side 20</li> </ul>
E8205	Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktiver funktionen, og aktiver den igen.</li> </ul>
E8206	Kogesensoren er beskadiget/defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt teknisk kundeservice.</li> </ul>
Indikatoren for den trådløse kogesensor lyser ikke.	Den trådløse kogesensor reagerer ikke, og indikatoren lyser ikke. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteri", Side 20.</li> <li>▶ 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 → "Forbinde trådløs kogesensor", Side 19.</li> <li>▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet fortsætter.</li> </ul>
Indikatoren på sensoren blinker to gange.	Kogesensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet bliver brugt op. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteri", Side 20.</li> </ul>
Indikatoren på sensoren blinker tre gange.	Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Forbinde trådløs kogesensor", Side 19.</li> </ul>
E 9000/E90 10	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt elselskabet.</li> </ul>
U400/E90 11	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.</li> </ul>
d E	Demotilstand er aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.</li> </ul>
Home Connect fungerer ikke korrekt.	Forskellige årsager er mulige. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gå til <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>

### 28.3 Apparatets normale driftslyde

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



## 29 Bortskaffelse

### 29.1 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.

### 29.2 Bortskaffe akku'er/batterier

Akku'er/batterier skal indleveres til miljøvenlig recycling. Akku'er/batterier må ikke lægges i det almindelige husholdningsaffald.

- Bortskaf akku'er/batterier miljøvenligt.



Iht. det europæiske direktiv 2006/66/EF skal defekte eller brugte batterier indsamles adskilt og afleveres på genbrugsstationen.

## 30 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).



2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW  
5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW



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.

## 31 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.

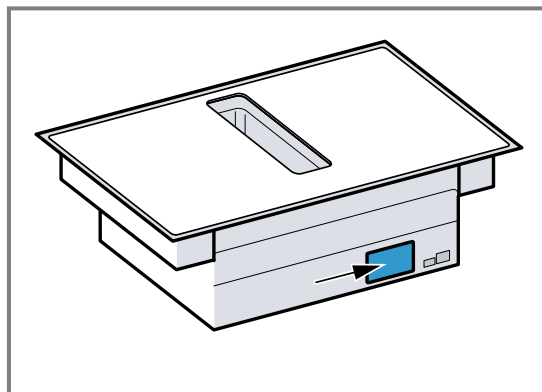
### 31.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

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

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer.
- foran på undersiden af kogesektionen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramikken. Kundeservice-oversigten (KI) og produktionsnummeret (FD) kan endvidere også vises i grundindstillingerne → Side 22 .



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

## 32 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.

### 32.1 Smeltning af overtrækschokolade

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

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

### 32.2 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., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 800 g
  - Opvarmning: Varighed 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5

### 32.3 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

### 32.4 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 kogezonen under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog.
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2

### 32.5 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.

## 32.6 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

## 32.7 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

## 32.8 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

## 32.9 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

## 32.10 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

DA Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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



9001685259

(040319)

da