



SIEMENS



Flex-induktionskogesektion med integreret ventilations-system

EX8..LX...

da Betjeningsvejledning



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

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

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 opsugning af farlige eller eksplosive stoffer og dampe.
- til opsugning af smådele eller væsker.

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

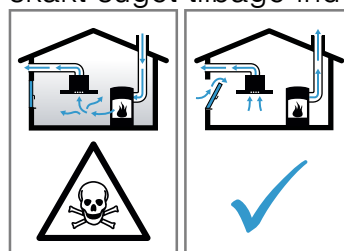
⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

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.

Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke.

- ▶ Slå sikringen i sikringsskabet fra.
- ▶ Kontakt kundeservice.

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!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
 - ▶ 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, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
 - ▶ Kontakt kundeservice. → Side 29
- 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.

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.

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 grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiameteren.

- 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 pan-

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

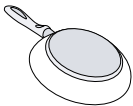

4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

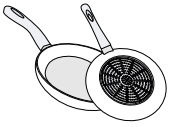
For at gryder og pander skal blive registreret korrekt, skal deres størrelse og materiale opfylde visse kriterier. Gryder og panders bund skal være fuldstændig plan og glat.

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

Der findes flere oplysninger om dette i

→ "Test af gryder/pander", Side 20.

Gryder og pander	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
	Ferromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
Velegnet	Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk.	Hvis diameteren af det ferromagnetiske område er mindre end diameteren af grydens eller pandens bund, er det kun det ferromagnetiske område der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt.
		



Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.

Dette reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden reduceres. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt kun utilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke tilstrækkeligt opvarmet.

Ikke 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.

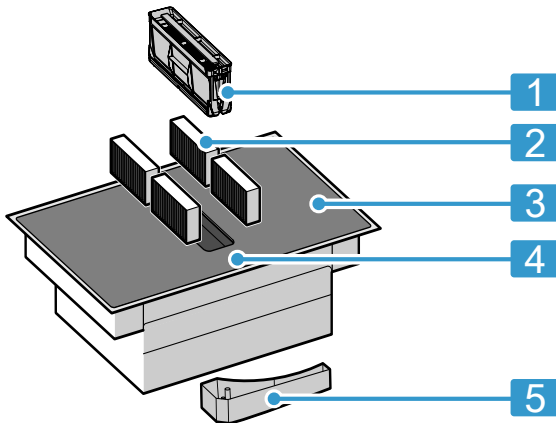
5 Lær apparatet at kende

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	Fedtfilter
2	Lugfilter ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk ¹
3	Kogesektion
4	Betjeningsfelt
5	Overløbsbeholder

¹ Afhængigt af apparatets udstyr.

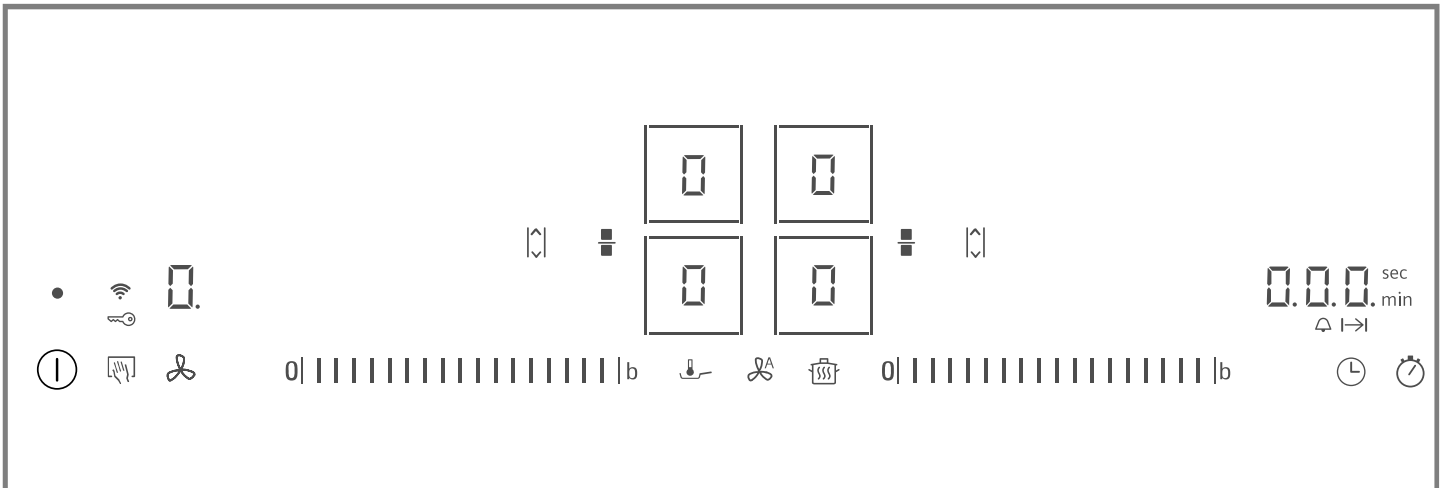
5.3 Ekstra tilbehør

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.

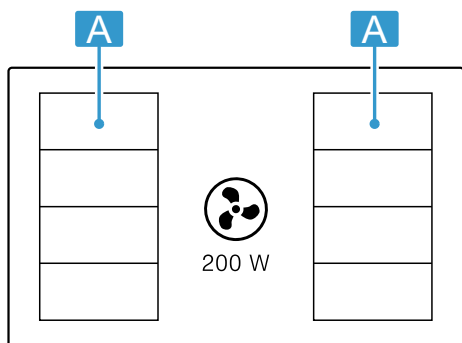
Sensor	Funktion
⓪	Hovedafbryder
□/▮	Valg af kogezone
0	Indstillingsområde
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
↕	powerMove Plus
Ⓜ	Aftørringssikring / Børnesikring

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 fedtfiltret 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 skorstensfejermeister.
- Hvis aftræksluften ledes gennem en ydervæg, bør der anvendes en teleskop-murkasse.

6.2 Recirkulationsdrift

Den indsugede luft renses i fedtfiltrene 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.

7 Inden den første ibrugtagning

Vær opmærksom på følgende anbefalinger.

7.1 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.

7.2 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 21 for at starte indstillingen af tilslutningen. Berør en tilfældig sensor for at forlade den første indstilling igen.

7.3 Indstilling af driftstype

Apparatet leveres med forindstillet recirkulationsdrift. Hvis kogesektionen er installeret med luftaftræk til det fri, skal indstillingen  konfigureres til denne modus. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Grundindstillinger", Side 18

8 Generel betjening


8.1 Tænde for kogesektionen

- ▶ Berør .
Symbolerne for kogezoneerne 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 kogezoneer er slukket.

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

8.3 Indstilling af effektrin for kogezoneerne

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

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

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.
- Overhold producentens anvisninger ved tilberedning i trykkoger.


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

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

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

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

	☰	⌚ min
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk ¹	1.5 - 2.5	-
Kogte pølser ¹	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelkløbe ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris med dobbelt vandmængde	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris ²	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
SuppeSuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Rullesteg	4 - 5	50 - 65

¹ Uden låg

² Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	☰	⌚ min
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch ²	3 - 4	50 - 60
Grydestegning/stegning med lidt fedt¹		
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, stegt én ad gangen	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis¹		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

¹ Uden låg

² 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

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






Ændring eller deaktivering af manuel emhættestyring


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

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

Ændring eller deaktivering af intensivt ventilationstrin

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


9.3 Automatisk start af ventilation

Når der vælges effektrin 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 18.

Automatisk start med sensorstyring

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

Automatisk start via effektrin



Ventilationen aktiveres ved et effektrin svarende til det pågældende effektrin 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 effektrin 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 18.

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 18.

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.

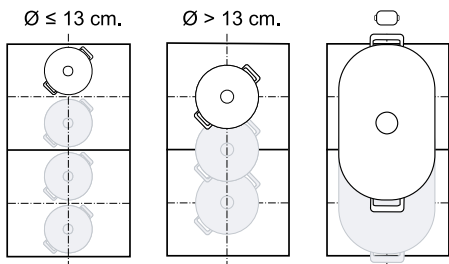
10.1 Placering af gryder / pander

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.

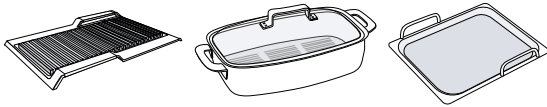
Som én sammenhængende kogezone

Anbefalet til tilberedning med kun én gryde / pande.

- Placering af gryder / pander afhængigt af størrelse:

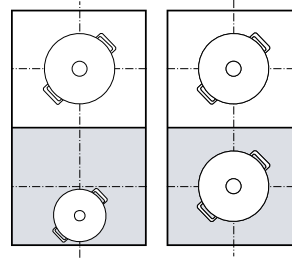


- Anbefalede aflange gryder / pander :




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 kogezone automatisk.
 - ✓ Når flexInduction er forbundet, lyser .

Bemærkninger

- Når der trykkes på , kan indstillingerne for kogezone ændres.
- Standardkonfigurationen for den fleksible kogezone kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger. → Side 18
- 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 indstillede 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.

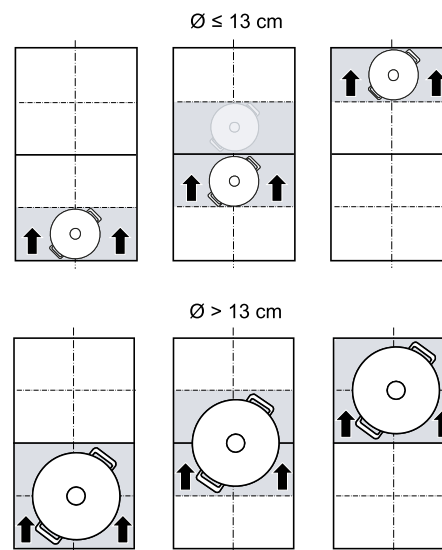
11.1 Placering og flytning af gryder / pander

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
- Bageste område = kogetrin 1.5

Standardindstillingen for de forindstillede effektrin kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 18.



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 kogezonen, og der lyder et signal.

Bemærk: Hvis der programmeres en tilberedningstid for en kogezone, og fryingSensor er aktiveret, begynder tilberedningstiden først tælle ned, når det valgte temperaturtrin er nået.





Sluknings-timer ændre eller deaktivere

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 kogezonerne.

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.

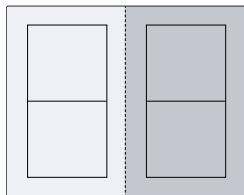
Deaktivering af countUp function

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

13 powerBoost

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

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

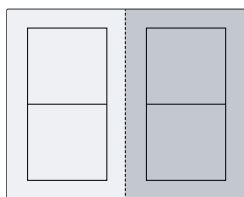
1. Vælg kogezone.
 2. Tryk på **b**. Indikatoren **b** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin \mathcal{G} .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

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 \mathcal{G} .

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

15.2 Deaktivering af Varmholdningsfunktion

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

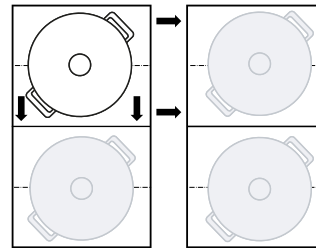
16 flexMotion

Med denne funktion kan kogetrinet og den programmerede tilberedningstid 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 pander.

1. Flyt gryden eller panden.



Gryden / panden bliver registreret, og i indikatoren for den nye kogezone blinker det forinden valgte effektrin og \downarrow skiftevis.


2. Vælg den nye kogezone for at aktivere indstillingerne.
Apparatet indstiller effektrinnet for den oprindelige kogezone til \downarrow .
- ✓ 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 fryngSensor

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

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




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



17.1 Fordele

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

17.2 Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

Trin	Temperatur	Funktioner	Gryder og pander
1	120 °C	Tilberedning og reducere af saucer, stegning af grøntsager	
2	140 °C	Bruning i olivenolie eller smør	
3	160 °C	Stegning af fisk og grove madvarer	

Trin	Temperatur	Funktioner	Gryder og pander
4	180 °C	Fritering af panerede, frosne eller grillede madvarer	
5	215 °C	Højtemperaturs grill og grillplade	

17.3 Anbefalede gryder / pander



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


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

De anbefalede gryder og pander fås hos kundeservice, forhandleren eller i vores online-shoppen 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.

17.4 Aktivering af fryngSensor


1. Sæt en tom gryde/pande på kogezonen.
 2. Berør , og vælg derefter kogezonen.
 3. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet.
- ✓ Funktionen starter.  blinker, til den indstillede måltemperatur er nået.

- ✓ Når måltemperaturen er nået, lyder der et signal, og  holder op med at blinke.

4. Læg stegefedtet 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.




















































17.5 Deaktivering af fryingSensor






















































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

17.6 Gode råd om madlavning med fryingSensor

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

-  Stegepande
-  Teppanyaki
-  Grillplade

	Gryder og pander	⌚	⌚ min
Kød			
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
Chorizo, fersk pølse	  	3	10-20
Spid, kebab	  	3	10-20
Gyros		4	7-12
Fisk og skaldyr			
Fiskefilet	  	4	10-20
Fiskefilet, paneret		4	10-20




	Gryder og pander	⌚	⌚ min
Fisk, stegt, hel	  	3	10-20
Ansjoser	  	4	6-12
Rejer, krebs	  	4	4-8
Blæksprutte, sepia	  	4	6-12
Retter med æg			
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
Grøntsager			
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
Dybfrostprodukter			
Kyllingenuggets		4	10-15
Fiskepinde		4	8-12
Pommes frites		5	4-8
Panderetter		3	6-10
Forårssruller		4	10-30
Postejer, kroketter		5	3-8
Sauce			
Tomatsauce		1	25-35
Bechamelsauce		1	10-20
Ostesauce		1	10-20
Søde saucer		1	15-25
Sauce, reduceret		1	25-35
Yderligere			
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

18 Børnesikring



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

18.1 Aktivering af Børnesikring

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

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

18.2 Deaktivering af Børnesikring

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



18.3 Automatisk børnesikring

Børnesikringen kan også deaktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes. Fremgangsmåde for aktivering eller deaktivering af funktionen er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 18.

19 Aftørringssikring

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

19.1 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.

19.2 Deaktivering af Aftørringssikring

Deaktivering af funktionen før tiden:

- ▶ Berør .
- ✓ Betjeningsfeltet er låst op.

20 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 kogezone.

21 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

21.1 Oversigt over grundindstillingerne

Indikator	Indstilling	Værdi
	Børnesikring	0 - Manuel. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Deaktiveret.
	Akustiske signaler	0 - Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 - Kun fejlsignal er aktiveret. 2 - Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 - Alle lydsignaler er aktiveret ¹ .
	Visning af energiforbrug Viser det samlede energiforbrug mellem kogepladen til og fra i kWh. Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.	0 - Deaktiveret. ¹ 1 - Aktiveret.

¹ Fabriksindstilling



² Funktionen ikke tilgængelig i denne model.






Indikator	Indstilling	Værdi
c 4	Vælg indstilling svarende til højden over havets overflade: ²	1-2 - Reduktion. 3 - Grundindstilling. 4-9 - Forøgelse.
c 5	Automatisk frakobling af kogezone.	00 - slukket. ¹ 01-99 - Minutter frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydssignal for Timer-slut	1 - 10 sekunder ¹ 2 - 30 sekunder 3 - 1 minut
c 7	Effektbegrænsning Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene i den pågældende el-installation. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt. De nøjagtige angivelser findes på typeskiltet. Når funktionen er aktiveret, og kogesektionen når den indstillede effektgrænse, vises „, og det er ikke muligt at vælge et højere effektrin.	0 - Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt ¹ . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalet ved 13 A. 3. - 3500 W. Anbefalet ved 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Anbefalet ved 20 A. ... 9 - Kogesektionens maksimumeffekt.
c 11	powerMove Plus Giver mulighed for ændring af de forindstillede effektrin for de tre kogeområder i den fleksible kogezone. Vælg en af de to kogezone, indstil det ønskede effektrin i indstillingsområdet, og berør  for at bekræfte det nye effektrin og vælg den næste kogezone.	9 - Forindstillet effektrin for den forreste kogezone. 5 - Forindstillet effektrin for den mellemste kogezone. 1.5 - Forindstillet effektrin for den bagerste kogezone.
c 12	Test af gryder/pander Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimal. 2 - Velegnet.
c 13	flexInduction Ændring af FlexZonens startmodus.	0 - Som to uafhængige kogezone. 1 - Som én sammenhængende kogezone. ¹
c 14	Forbind den trådløse kogesensor med kogesektionen. ²	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. ¹ 1 - Konfigurering af aftræksluftdrift.
c 18	Indstilling af automatisk start	0 - Deaktiveret. 1 - Aktiveret: Automatisk drift med sensorstyring. ¹ 2 - Aktiveret: Ventilationen starter ved et effektrin svarende til de pågældende effektrin for kogezoneerne.
c 19	Indstil sensorfølsomhed for ventilationen.	1 - Laveste indstilling af sensorfølsomhed. 2 - Mellemste indstilling af sensorfølsomhed. ¹ 3 - Højeste indstilling af sensorfølsomhed.
c 20	Indstilling af efterløb Hvis kogesektionen arbejder med aftræksdrift, aktiveres ventilationen i ca. 6 minutter ved effektrinnet. Hvis kogesektionen arbejder med recirkulationsdrift, aktiveres ventilationen i ca. 30 minutter ved effektrinnet. Efter dette tidsrum slukkes efterløbsfunktionen automatisk.	0 - Deaktiveret. 1 - Aktiveret: Automatisk funktion med sensorstyret efterløb. 2 - Aktiveret ¹ :
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. ¹
c 0	Nulstille til fabriksindstillinger	0 - Individuelle indstillinger ¹ . 1 - Fabriksindstillinger.

¹ Fabriksindstilling² Funktionen ikke tilgængelig i denne model.






21.2 Åbne grundindstillinger

Krav: Kogesektionen skal være slukket.


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

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

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

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

21.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

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

22 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 18

22.1 Udførelse af Test af gryder/pander




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

1. Sæt en gryde eller pande med stuetemperatur med ca. 200 ml vand centreret på den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens størrelse.
2. Åbn grundindstillingerne, og vælg  .

3. Berør indstillingsområdet. I kogezone blinker indikatoren .
 - ✓ Testen udføres.
 - ✓ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

22.2 Kontroller resultat

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

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

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion.

23 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 18

24 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.

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

Tips

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

Bemærkninger

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

24.1 Opsætning af Home Connect

Krav

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

- Download Home Connect app.



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



- Følg anvisningerne i Home Connect app.

24.2 Oversigt over Home Connect-indstillingerne

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

Indstilling	Valg eller indikator	Ekstra oplysninger
H C 1	Netværksforbindelse <input type="checkbox"/> – Ikke forbundet/afbryde netværksforbindelse <input checked="" type="checkbox"/> – Forbinde automatisk <input type="checkbox"/> – Forbinde manuelt <input type="checkbox"/> – Forbundet	Forbind kogesektionen med WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi), eller afbryd netværksforbindelsen.
H C 2	Forbindelse med app <input type="checkbox"/> – Ikke forbundet <input checked="" type="checkbox"/> – Oprette forbindelse	H C 2 vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.
H C 3	Forbindelse med WLAN <input type="checkbox"/> – Trådløst modul deaktiveret <input checked="" type="checkbox"/> – Trådløst modul aktiveret	Når WLAN er aktiveret, kan Home Connect-funktionaliteten anvendes. H C 3 vises kun, hvis kogesektionen allerede er blevet forbundet med et netværk før.
H C 4	Indstilling via app <input type="checkbox"/> – Deaktiveret <input checked="" type="checkbox"/> – Aktiveret ¹	Hvis H C 4 er deaktiveret, er det kun kogesektionens driftstilstande, der vises i Home Connect app'en.
H C 5	Softwareopdatering <input checked="" type="checkbox"/> – Opdatering tilgængelig og parat til installation <input type="checkbox"/> – Starte installation	H C 5 vises kun, når en softwareopdatering er tilgængelig.

¹ Fabriksindstilling

Indstilling	Valg eller indikator	Ekstra oplysninger
H C 6	Styring af fjernadgang via kundeservice 0 – Ikke tilladt 1 – Tilladt	H C 6 vises kun, når kundeservice forsøger at oprette forbindelse til kogesektionen. Efter tildelt adgang kan adgangen når som helst afsluttes.
H C 7	Visning af WLAN-signalstyrke 0 – Ikke forbundet med WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi) 1 – Signalstyrke 1 (dårlig) 2 – Signalstyrke 2 (middel) 3 – Signalstyrke 3 (god)	H C 7 vises kun, når der er oprettet forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi).
H C 8	Forbindelse til Home Connect server 0 – Ikke forbundet 1 – Forbundet	H C 8 vises kun, når der er oprettet forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi).

¹ Fabriksindstilling

24.3 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer.

Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren.

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

Bemærkninger

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

24.4 Fjerndiagnostik

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbun-

det med serveren Home Connect, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

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

24.5 Databeskyttelse

Læs henvisningerne om databeskyttelse.

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

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

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

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

25 Rengøring og pleje

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

25.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i almindelige forretninger eller i online shoppen siemens-home.bsh-group.com.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

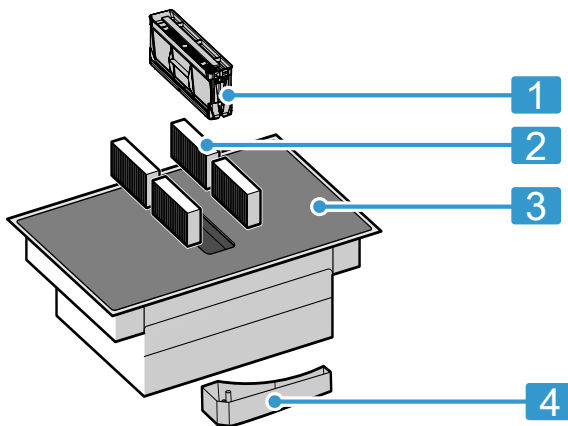
- ▶ Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.
- ▶ Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen stadig er varm. Dette kan medføre mærker på overfladen.

Uegnede rengøringsmidler

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

25.2 Komponenter, der skal rengøres eller udskiftes

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



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Fedtfiltret |
| 2 | Lugtfiltret eller akustikfiltret |
| 3 | Glaskeramik |
| 4 | Overløbsbeholder |

25.3 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.

25.4 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 opvask vand og en blød klud. Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
2. Tør efter med en blød klud.

25.5 Udskiftning af lugtfilter eller akustikfilter

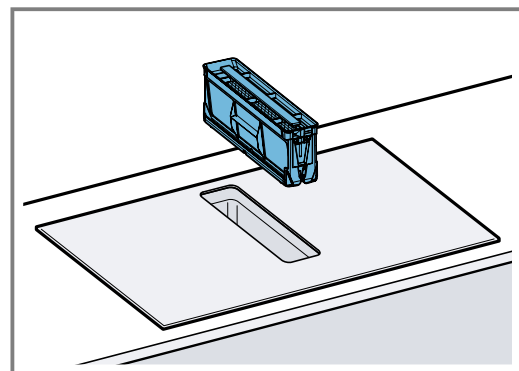
Udskift lugtfilteret med regelmæssige mellemrum. Udskift akustikfilteret, hvis de er snavsede.

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

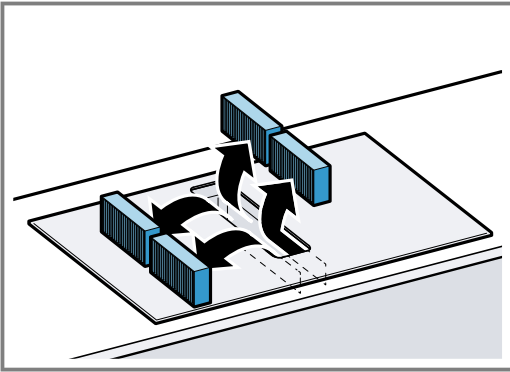
1. Anvend kun originale filtre for at opnå den optimale funktion.
2. **BEMÆRK!** Hvis fedtfilterne falder ned, kan det beskadige kogesektionen nedenunder.
 - ▶ Hold samtidig med en hånd under fedtfilteret.

Tag fedtfilteret ud.

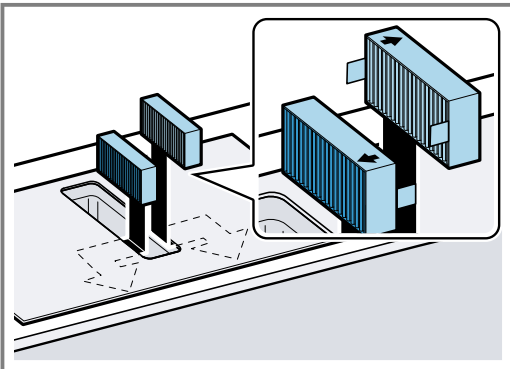
- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Vip ikke fedtfilteret, for at undgå at der drypper fedt ud.



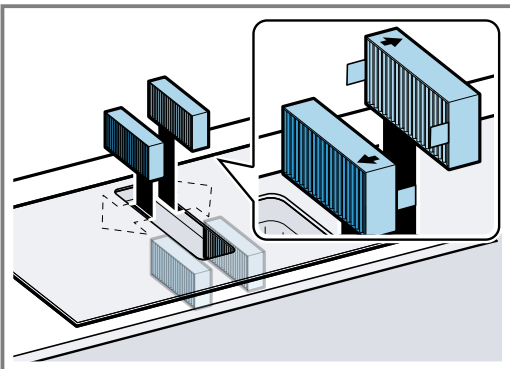
3. Tag de 4 lugtfiltere eller akustikfiltere ud, og bortskaf dem korrekt.



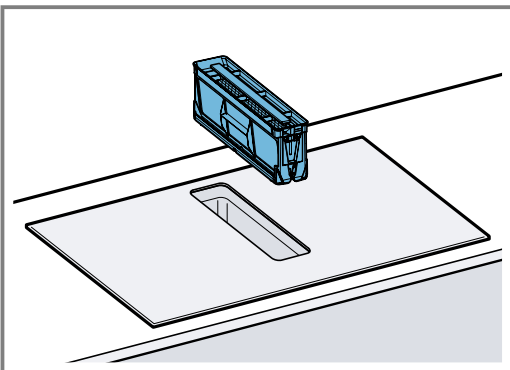
4. Sæt 2 lugtfiltere eller akustikfiltere ind i venstre og højre side af apparatet, og skyd dem fremad.




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



6. Sæt fedtfilteret ind.



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

25.6 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 fedtfilterene kan blive antændt.

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

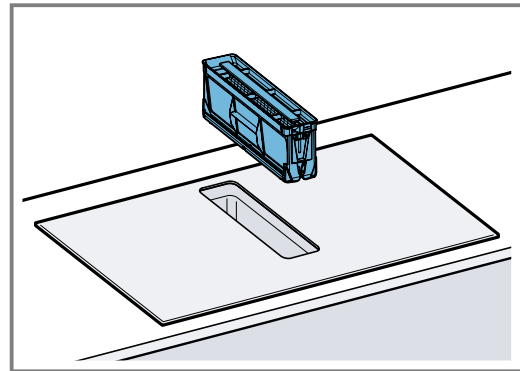
1. BEMÆRK!

Hvis fedtfilterene falder ned, kan det beskadige kogesektionen 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.



2. Rengør fedtfilteret.
- → "Manuel rengøring af fedtfilter", Side 25
 - → "Rengøring af fedtfilter i opvaskemaskine", Side 25
3. Tag om nødvendigt lugtfilterene eller akustikfilterene ud, og rengør apparatet indvendigt.
→ "Udskiftning af lugtfilter eller akustikfilter", Side 23
4. Fjern genstande, der er kommet ind i apparatet, og kontroller, at tilløbet til overløbsbeholderen ikke er blokeret.
5. Tør apparatet af indvendigt med opvaskevand og en opvaskeklud.
6. Sæt det tørrede fedtfilter på plads igen efter rengøringen.

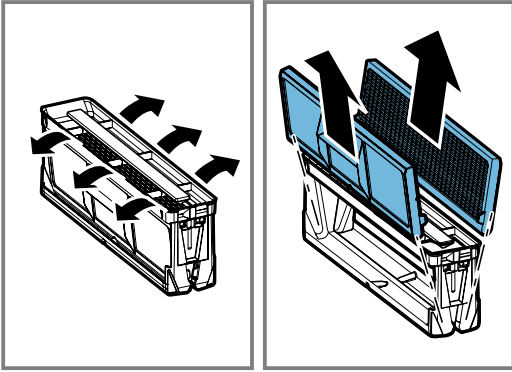
Nulstilling af filterindikator

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

1. Udskift lugtfilterene. → Side 23

Manuel rengøring af fedtfilter

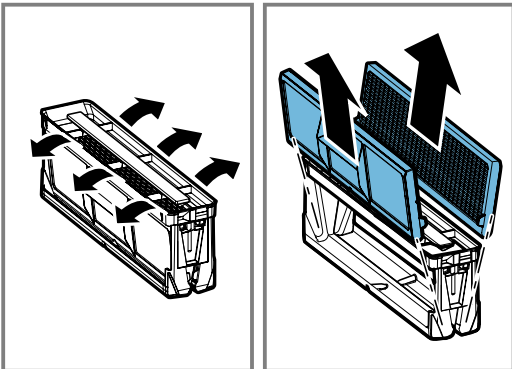
1. Skil fedtfilteret ad.



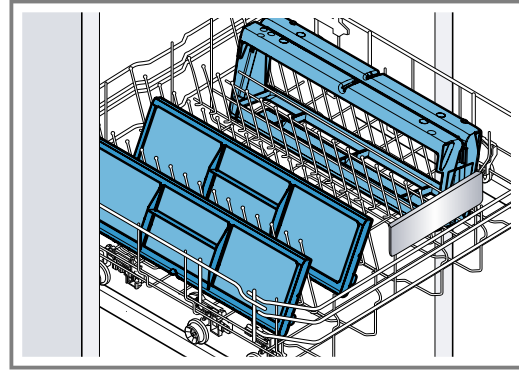
2. Læg fedtfilteret i blød i varmt opvaskevand.
3. Rengør fedtfilterene med en børste.
Brug ikke aggressive, syre- eller ludholdige rengøringsmidler.
Brug et specielt fedtløsende middel til hårdnakket snavs. Det fedtløsende middel kan købes via kundeservice, i vores Online-shop eller i en specialforretning.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

Rengøring af fedtfilter i opvaskemaskine

1. For at opnå optimal rengøring skal fedtfilteret skilles ad.



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



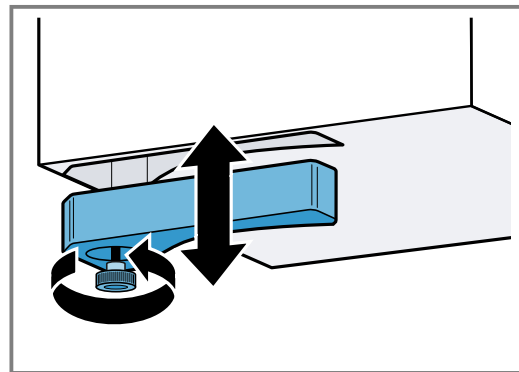
- Vask ikke et meget snavset fedtfilter sammen med service.
- Anvend ikke aggressive, syre- eller baseholdige rengøringsmidler.
3. Start opvaskemaskinen.
Vælg en temperaturindstilling på maksimalt 70 °C.
 4. Lad fedtfilteret dryppe af.

25.7 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 fedtfilteret afmonteres. → Side 24

26 FAQ

26.1 Anvendelse

Spørgsmål	Svar
Hvorfor kan kogesektionen ikke tændes, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Børnesikringen er aktiv. Der findes flere oplysninger om denne funktion i → "<i>Børnesikring</i>", Side 18.
Hvor blinker lysindikatorerne, og hvorfor lyder der et signal?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 18.
Hvorfor kan stegesensoren ikke aktiveres?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apparats maksimale effektforbrug er nået, eller funktionen PowerManager er aktiveret. Sluk eller reducer effekttrinnene for de aktive kogezone. Der findes flere oplysninger om denne funktion i → "<i>Effektbegrænsning</i>", Side 20.
Ventilationen starter ikke, selv om der er indstillet automatisk start.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aktiver ventilationen manuelt, eller kontroller konfigurationen af den automatiske start. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 18.
Ventilationen arbejder for kraftigt eller for svagt i sensorstyringsmodus.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilationssensorens følsomhed er ikke korrekt konfigureret. Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 18.
Ventilationen fortsætter med at køre, selv om der er slukket for kogezone.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sluk ventilationen manuelt. Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "<i>Generel betjening</i>", Side 10.
Ventilationen aktiveres, selv om der er slukket for apparatet.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indstillingen efterløbs-funktion med sensorstyring er valgt. Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 18.
Luftaftrækket er for svagt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontroller, at fedtfilteret er rent. Rengøring og udskiftning af filtre er beskrevet i kapitlet → "<i>Rengøring og pleje</i>", Side 23.

26.2 Lyde

Spørgsmål	Svar
Hvorfor høres der lyde under madlavningen?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
Mulige lyde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En dyb som fra en transformer: Opstår ved madlavning på et højt kogetrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere kogetrin. ▪ En svag fløjtelyd: Dannes, når gryden/panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der fyldes vand eller madvarer i gryden eller panden. ▪ Knitrende lyd: 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. ▪ Høje fløjtelyde: Kan opstå, hvis to kogezone bruges på det højeste kogetrin samtidigt. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres. ▪ Ventilatorlyde: 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.

26.3 Gryder og pander

Spørgsmål	Svar
Hvilke gryder og pander er egnede til brug på en induktionskogesektion?	<ul style="list-style-type: none"> Der findes yderligere oplysninger om egnede gryder / pander til madlavning med induktion i → "Egnede gryder og pander", Side 6.
Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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 → "flexInduction", Side 12 → "Egnede gryder og pander", Side 6.
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"> 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 → "flexInduction", Side 12 → "Egnede gryder og pander", Side 6.

26.4 Rengøring

Spørgsmål	Svar
Hvordan skal kogesektionen rengøres?	<ul style="list-style-type: none"> 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 → "Rengøring og pleje", Side 23.
Der er vand i skabet under kogesektionen.	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller, om overløbsbeholderen er fyldt. Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogesektionen i kapitlet → "Rengøring og pleje", Side 23.
Med hvilke tidsintervaller skal overløbsbeholderen rengøres?	<ul style="list-style-type: none"> Overløbsbeholderen skal rengøres ofte. Der findes flere oplysninger om rengøring af overløbsbeholderen i kapitlet → "Rengøring og pleje", Side 23.
Med hvilke tidsintervaller skal fedtfiltret rengøres?	<ul style="list-style-type: none"> Rengør fedtfiltret regelmæssigt. Rengøring og udskiftning af filtre er beskrevet i kapitlet → "Rengøring og pleje", Side 23.

27 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!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

27.1 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 effekttrinnet midlertidigt.

27.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Ingen indikator lyser.	<p>Strømforsyningen er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt. <p>Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen. <p>Fejl i elektronikken</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	<p>Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
F	<p>Lugtfiltret er snavset, eller filterindikatoren lyser, selvom filtret er blevet udskiftet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Udskift filtret, og nulstil filterindikatoren. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Rengøring og pleje", Side 23.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	<p>Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezoneer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.
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"> ▶ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
F5 og et lyd-signal	<p>Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
F1/F6	<p>Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F0	<p>flexMotion aktiveres ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bekræft fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig tast. Der kan tilberedes som normalt, men uden flexMotion-funktionen. Kontakt kundeservice.
F8	<p>Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuel sikkerhedsslukning er blevet aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at slukke indikatoren, så kogezonen kan indstilles igen.
E 9000/E9010	<p>Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt elselskabet.
U400	<p>Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.
dE	<p>Demotilstand er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

27.3 Apparatets normale driftslyde

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

28 Bortskaffelse

28.1 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 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.

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

30 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.

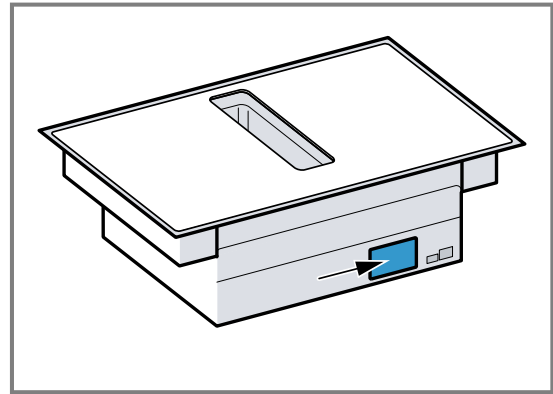
30.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

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 18 .



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

31 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.

31.1 Smeltning af overtrækschokolade

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

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

31.2 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., effektrtrin 9
 - Færdigtilberedning: Effektrtrin 1.5
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 800 g
 - Opvarmning: Varighed 2 min. 30 sek., effektrtrin 9
 - Færdigtilberedning: Effektrtrin 1.5

31.3 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., effektrtrin 9
 - Færdigtilberedning: Effektrtrin 1.5
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 1 kg
 - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effektrtrin 9
 - Færdigtilberedning: Effektrtrin 1.5

31.4 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., effektrtrin 2
2. Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog under stadig omrøring.
 - Opvarmning: Varighed 6 min. 30 sek., effektrtrin 7
3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 min. på kogezone under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog.
 - Færdigtilberedning: Effektrtrin 2

31.5 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 effektrtrin, 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., effektrtrin 8.5
 - Færdigtilberedning: Effektrtrin 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., effektrtrin 8.5
 - Færdigtilberedning: Effektrtrin 3, omrøring efter 10 min.

31.6 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

31.7 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

31.8 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

31.9 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

31.10 Fritering af dybfrosne pommes frites

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG



9001730156 (020930)
da