

**SIEMENS**

## Induktions-kogesektion uden zoneopdeling

EZ9..KZ...

da Betjeningsvejledning



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



## Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhed.....	2
2	Forhindring af materielle skader.....	4
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	5
4	Egnede gryder og pander.....	5
5	Lær apparatet at kende.....	7
6	Inden den første ibrugtagning.....	10
7	Generel betjening.....	10
8	Tidsfunktioner .....	11
9	powerBoost .....	13
10	shortBoost.....	13
11	Varmholdningsfunktion .....	14
12	flexMotion.....	14
13	cookingSensor .....	15
14	Madlavnings-assistent.....	17
15	Trådløs kogesensor .....	18
16	PowerMove Pro .....	19
17	Børnesikring.....	20
18	Pausefunktion .....	20
19	Individuel sikkerhedsslukning .....	20
20	Grundindstillinger .....	21
21	Home Connect .....	21
22	Emhættestyring fra kogesektion.....	23
23	Rengøring og pleje.....	24
24	Afhjælpning af fejl.....	25
25	Bortskaffelse .....	26
26	Overensstemmelseserklæring .....	27
27	Kundeservice .....	27

## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Generelle henvisninger

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

### 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

Anvend kun apparatet:

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

Anvend ikke apparatet:

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

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 – Brandfare!**

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

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

Kogezonen bliver meget varm.

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

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

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

Madvarer kan antændes.

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

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

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

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

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.

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

Apparat bliver meget varmt under brugen.

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

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

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
  - ▶ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.
  - ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 27*
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.
- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

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

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

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

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

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

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.

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

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

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

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

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

## 2 Forhindring af materielle skader

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

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

Skade	Årsag	Anvisning
Skader på apparatet	Sæt ikke varme beholdere på betjeningsfeltet, indikatorområderne, kogesektionens ramme eller på lysstriberne i siderne.	Sæt aldrig varme gryder eller pander på disse områder.
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 kogezoneer, eller varme grydelåg, som lægges på glasset.	Læg ikke bagepapir, alu-folie, beholdere af kunststof og grydelåg på kogesektionen.
Overophedning	Varme gryder/pander på betjeningsfeltet eller på rammen.	Sæt aldrig varme gryder eller pander på disse områder.

**BEMÆRK!**

Denne kogetop er udstyret med en ventilator på undersiden.

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

## 3 Miljøbeskyttelse og besparelse

### 3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

### 3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centreret på. Sæt altid gryder/pander indenfor kogezonernes afgrænsninger.

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

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

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

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

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

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

Brug gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

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

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

Tilbered med små mængder vand.

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

Skru ned til et lavere kogetrin i god tid.

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

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

## 4 Egnede gryder og pander

Gryder og pander skal have en ferromagnetisk bund for at være egnede til brug med induktion. Det betyder, at gryder og pander skal være magnetiske og have den anbefalede størrelse.


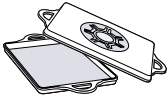
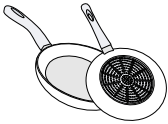
Kogesektionen registrerer automatisk de anvendte gryders / panders position, størrelse og form afhængigt af den ferromagnetiske diameter og gryde-/pandebundens materiale. Følg gryde-/pandeproducentens anvisninger.

Gryder og pander med en bunddiameter fra 90 til 340 mm er egnede.



## 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.

Gryde / pande	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander 	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt. Ferrromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering. Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og bliver registreret korrekt.
Velegnet  	Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk. Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.	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. 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 egnede	Gryder og pander af normalt tyndt stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.	

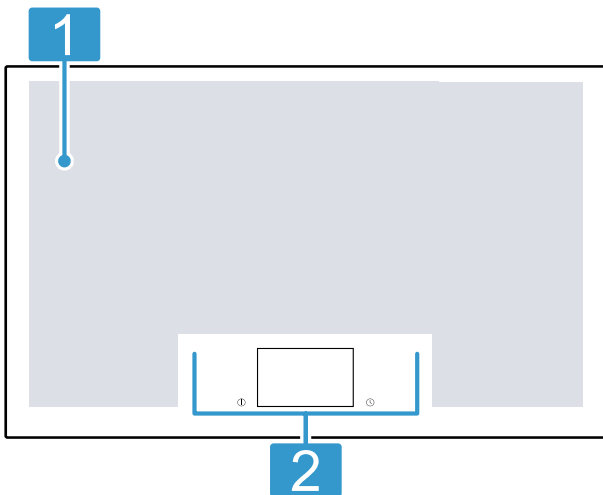
### Bemærkninger

- 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 Kogezone

Kogesektionen er udstyret med induktion over hele kogezone. Gryder/pander kan placeres med den ønskede position indenfor den anvendelige kogezones afgrænsninger. Kogesektionen registrerer automatisk gryders og panders position, størrelse og form. Der kan bruges op til 6 gryder/pander på kogezone samtidig.



**1** Anvendelig kogezone

**2** Betjeningsfelt

### 5.2 Betjeningsfelt

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



#### Bemærkninger

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og taster. Elektronikken kan blive overopheatet.

#### Touch-taster

Når kogesektionen tændes, lyser symbolerne for de taster, der er tilgængelige på det tidspunkt.

Tast	Funktion
ⓘ	Hovedafbryder
	Pause-funktion

Tast	Funktion
^	Docking-menu <ul style="list-style-type: none"> <li>Info-menu</li> <li>Børnesikring</li> <li>Grundindstillinger</li> </ul>
🕒	countUp function
🔔	Minutur
⚙️	powerMove Pro <ul style="list-style-type: none"> <li>Menuen kogemodus <ul style="list-style-type: none"> <li>Effektrin</li> <li>powerMove Pro</li> <li>cookingSensor</li> <li>Madlavnings-assistent</li> </ul> </li> <li>Kogezone <ul style="list-style-type: none"> <li>1...9 effektrin</li> <li>powerBoost</li> <li>shortBoost</li> <li>Varmholdningsfunktion</li> <li>Sluknings-timer</li> </ul> </li> </ul>

#### Taster i forbindelse med Home Connect

Så snart forbindelsen til Home Connect er oprettet, er følgende taster tilgængelige:

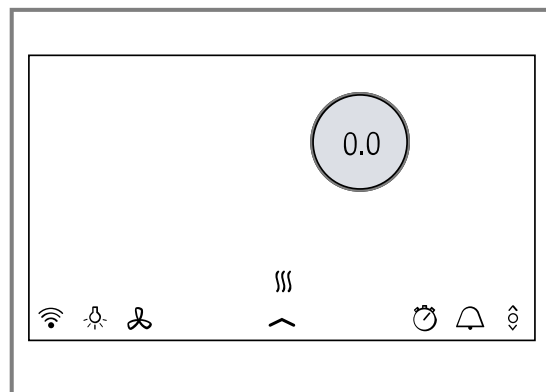
Tast	Funktion
📶	Konnektivitet
🍴	cookConnect System
🔧	Sensor-emhættestyring
💡	Belysning emhætte

### 5.3 Touch-display

Med Touch-displayet kan apparatet betjenes enkelt og intuitivt.

#### Hovedmenu

Gryder og pander på kogezone og de aktuelle indstillinger for den aktive kogezone vises, f.eks. kogemodus, effektrin og aktive tidsfunktioner.

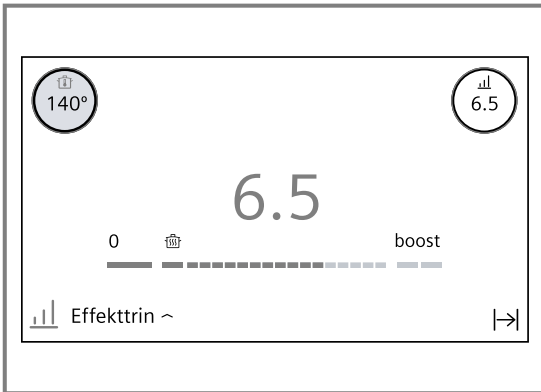


#### Indstillingsområde

I indstillingsområdet for en kogezone kan effektrin, tilberedningstider og de forskellige kogemodi for kogezone indstilles.

## da Lær apparatet at kende

Den ønskede kogezone kan vælges ved at berøre den pågældende indikator. I indikatorfeltet vises indstillingsområdet for den valgte kogezone.



### Statuslinje

Giver mulighed for at åbne bestemte funktioner og yderligere menuer.

Statuslinjen viser følgende optioner:

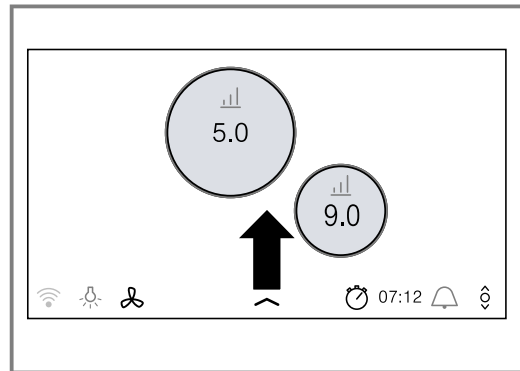
	Konnektivitet
	Belysning emhætte
	cookConnect System
	Docking-menu
	countUp function
	Grundindstillinger
	powerMove Pro

### Docking-menu

Giver mulighed for at åbne bestemte funktioner og yderligere menuer.

### Åbning af docking-menu

1. Tryk på ^ i hovedmenuens underste del, og stryg opad.



Docking-menuen indeholder følgende funktioner:

	Grundindstillinger
	Børnesikring
	Info-menu

2. Tryk let på ^, og stryg nedad for at forlade Docking-menuen.

### Info-menu

I Info-menuen kan der vises oplysninger om apparatet og de aktuelle funktioner.

#### Åbning af Info-menu

1. Docking-menuen åbnes.
2. Berør
- ✓ De tilgængelige tilvalgsmuligheder vises.
3. Berør symbolet X for at vende tilbage til hovedmenuen.

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

### Meddelelser og anvisninger

De er en hjælp til korrekt betjening af apparatet. Displayet viser oplysninger om en ændring af apparatets status eller giver en meddelelse, når der kræves en handling fra brugerens side. Følg anvisningerne i indikatorfeltet.

### Menuen kogemodus

Kogesektionen har flere forskellige kogemodus-funktioner.

Indstil den aktive kogemodus i programmeringsområdet for den valgte kogezone for at anvende dem.

Symbol	Kogemodus	Funktion
	Kogetrin	Valg af effekttrinnet for alle gryder/pander.
	powerMove Pro	Indstilling af temperatur via grydens/pandens placering på kogezone.
	cookingSensor	Kogning med automatisk temperaturregistrering via den trådløse kogesensor. Funktionen er tilgængelig, når den trådløse kogesensor er tilsluttet.
	Madlavnings-assistent	Stegning og kogning med forvalg af retter.



## 5.4 Kogezonernes indikatorer

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

Kogezone	Status
	<b>Registreret kogezone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gryden/panden på kogezonen er registreret.</li> <li>Kogezoneindikatoren lyser.</li> <li>Tryk let på indikatoren for at vælge kogezonen.</li> </ul>
	<b>Valgt kogezone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Den viste kogezone er valgt.</li> <li>Effektrinnet kan indstilles.</li> </ul>
	<b>Tændt kogezone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Den viste kogezone er tændt.</li> <li>I det valgte kogetrin lyser i indikatoren.</li> </ul>
	<b>Ingen gryde/pande på kogezonen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gryden/panden er fjernet fra kogezonen.</li> <li>Det forinden valgte effektrin ændrer farve.</li> </ul>
	<b>Yderligere indikatorer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Den valgte kogezone kan ikke indstilles.</li> <li>Tryk let på  for at vise yderligere oplysninger.</li> </ul> <p>Mulige årsager:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der kan tilberedes med op til 6 jævnt fordelte gryder/pander samtidigt på kogezonen.</li> <li>Gryden/panden er ikke egnet til induktionskogesektioner.</li> <li>Apparatets maksimale effektforbrug blev overskredet.</li> </ul>

**Bemærk:** Kogezone-indikatorerne kan afvige fra grydens eller pandens faktiske størrelse og form. Det er normalt og forringer ikke kogesektionens funktion.

## 5.5 activeLight belysning

Kogezonen er udstyret med interaktive lyslinjer i venstre og højre side af kogesektionen. Lyslinjerne angiver gryders/panders placering på kogezonen samt status for den pågældende kogezone.


Lyslinjerne kan aktiveres hhv. deaktiveres i grundindstillingerne. → *Side 21*

I tabellen herunder vises betydningen af de forskellige farver:

Farve	Betydning
Hvid	Gryden/panden er registreret på kogezonen.
Blå	Segmentet på kogezonen er aktiveret.
Farveområde blå	Funktionen powerMove Pro er aktiveret. Flyt gryden/panden langs den blå lyslinje.
Orange	Funktionen cookingSensor er aktiveret.
Rød	Restvarmeindikator <b>Bemærk:</b> Hvis de røde lysstriber på begge sider af kogezonen blinker, er der opstået en fejl.

## 5.6 Restvarmeindikator

Kogezonen har to restvarmeindikatorer, som viser, at kogezonen stadig er meget varm.

- Berør symbolet  i hovedmenuen. Afhængigt af restvarmens intensitet, lyser en, to eller alle tre linjer.
- Røde lysstriber på venstre og højre side af kogezonen. Afhængigt af restvarmens intensitet, lyser de røde striber mere eller mindre kraftigt.

Rør ikke ved kogezonen, når disse indikatorer stadig lyser eller umiddelbart efter, at de er slukket. Restvarmeindikatorerne lyser også, når der er slukket for kogesektionen, så længe kogezonen stadig er varm.

## 6 Inden den første ibrugtagning

Vær opmærksom på følgende anbefalinger.

### 6.1 Første ibrugtagning

Når der tændes for apparatet for første gang, vises standard-sprogindstillingen på displayet som det første skridt til konfiguration af kogesektionen.

Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne. → Side 21

### 6.2 Opsætning af HomeConnect

Vælg indstillingen Home Connect i grundindstillingerne for at starte forbindelsesindstillingerne, og følg anvisningerne i kapitlet

→ "Home Connect", Side 21.

### 6.3 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 Generel betjening

### 7.1 Tænde kogesektion

- ▶ Berør ①.  
Der lyder et advarselssignal, og Touch-displayet lyser.
- ✓ Kogesektionen er klar til drift.

#### reStart

- ▶ Hvis apparatet tændes igen indenfor de første 10 sekunder efter slukningen, bliver kogesektionen sat i drift igen med de sidste indstillinger. Denne funktion kan aktiveres i grundindstillingerne.  
→ Side 21

### 7.2 Slukning af kogesektion

- ▶ Berør ①, til indikatorerne slukkes.
- ✓ Alle kogezoner er slukket.

**Bemærk:** Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 30 sekunder.

### 7.3 Indstilling af effektrin for kogezonerne

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

**Krav:** Kogesektionen skal være tændt.

1. Sæt gryden/panden på kogezonen.
2. Tryk let på den ønskede kogezoneindikator.
  - ✓ På displayet vises indstillingsområdet for den valgte kogezone.
3. Stryg med fingeren over indstillingsområdet, og berør det ønskede effektrin.
  - ✓ Effektrinnet er indstillet.

### 7.4 Tips om tilberedning

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tykflydende sauce.
- Indstil kogetrin 8-9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg skal der indstilles et lavere kogetrin, så snart der dannes damp. Resultatet bliver ikke påvirket af, at der kommer damp ud.

#### quickStart


- ▶ Når der sættes en gryde eller pande på kogezonen, inden kogesektionen tændes, bliver den registreret, når hovedafbryderen berøres, og kogezoneindikatoren vises på touch-screenen.

#### Ændring af kogetrin og slukning af kogezone

1. Vælg kogezonen.
2. Vælg det ønskede effektrin, eller indstil til 0 i programmeringsområdet.
  - ✓ Kogezonens effektrin ændres, eller kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

#### Ingen gryde/pande eller uegnet størrelse

**Krav:** Sæt altid gryder/pander indenfor kogezonernes afgrænsninger.

- ▶ Hvis gryden/panden ikke er korrekt placeret, ikke har den rigtige størrelse eller ikke er fremstillet af det rigtige materiale, vises  ved siden af kogezoneindikatoren.  
Flyt gryden/panden, eller anvend en anden gryde eller pande.  
Hvis den aktive gryde eller pande løftes op fra kogezonen i mere end 30 sekunder, slukkes kogezonen automatisk.

#### Hurtig slukning af kogezone

- ▶ Hvis kogezone-indikatoren på hoveddisplayet berøres i nogle sekunder, indstilles effektrinnet automatisk til 0.0. Denne funktion kan deaktiveres i grundindstillingerne. → Side 21

- Læg låg på gryden / panden efter tilberedningen, til retten serveres.
- Overhold producentens anvisninger ved tilberedning i trykkoger.

- Tilbered kun madvarerne så længe som nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Pas på, at olien ikke ryger.
- Brun madvarer i små portioner efter hinanden.
- Visse gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Brug derfor grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i  
→ "Energibesparelse", Side 5

### Gode råd om madlavning

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

	☰	⊖ min
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Kogte pølser <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
<b>Trække, simre</b>		
Kartoffelkløbe <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamelsauce	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	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
SuppeSuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
<sup>1</sup> Uden låg		

	☰	⊖ min
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4.5 - 5.5	-
<b>Grydestegning</b>		
Rullesteg	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch	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, stegt én ad gangen	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
<b>Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis<sup>1</sup></b>		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-
<sup>1</sup> Uden låg		

## 8 Tidsfunktioner

Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur
- countUp function

## 8.1 Sluknings-timer

Med denne funktion kan der programmeres en tilberedningstid for én eller flere kogezone. Kogezonen slukkes automatisk, når den indstillede tid er gået. Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 12 timer og 59 minutter.

### Aktivering af Sluknings-timer

1. Vælg kogezone og effekttrin.
2. Berør indstillingsområdet  $\rightarrow$ .
3. Indstil tilberedningstiden i indstillingsområdet.
  - Berør 00 h, og vælg tiden i indstillingsområdet for at indstille timerne.
  - Berør 00 h, og vælg tiden i indstillingsområdet for at indstille minutterne.

Minutterne kan indstilles i trin på 30 sekunder op til 5 minutter. Sekunderne vises over minutindikatoren.
4. Berør  $\triangleright$  for at bekræfte.
  - ✓ Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
  - ✓ Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes kogezone, og der lyder et signal.

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

### Sluknings-timer ændring eller deaktivering

1. Vælg kogezonen, og berør  $\rightarrow$ .
2. Korrigér den indstillede tid i programmeringsområdet, eller berør  $\circ$  for at slette tiden.
3. Berør symbolet  $\triangleright$  for at aktivere den valgte indstilling.
4. Tryk let på  $\times$  for at vende tilbage til hovedmenuen.

## 8.2 Minutur

Med denne funktion kan der aktiveres et minutur. Denne funktion fungerer uafhængigt af kogezone og andre indstillinger. Den slukker ikke automatisk for kogezone.

### Indstilling af minutur

1. Tryk på  $\triangleleft$ .

2. Indstil den ønskede tid.
  - Berør 00 h, og vælg tiden i indstillingsområdet for at indstille timerne.
  - Berør 00 h, og vælg tiden i indstillingsområdet for at indstille minutterne.

Minutterne kan indstilles i trin på 30 sekunder op til 5 minutter. Sekunderne vises over minutindikatoren.
3. Tryk på  $\triangleright$ .
  - ✓ Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
  - ✓ Efter nogle sekunder vises tiden i hovedmenuen.
  - ✓ Når tiden er udløbet, lyder der et signal.
  - ✓ Tidsindikatoren viser 00:00.
4. Berør  $\triangleleft$ .
  - ✓ Indikatorerne slukkes.
  - ✓ Lydsignalet holder op.

### MinuturÆndre eller deaktivere

1. Berør  $\triangleleft$ .
2. Korrigér tiden i programmeringsområdet, eller berør  $\circ$  for at slette tiden.
3. Berør symbolet  $\triangleright$  for at aktivere den valgte indstilling.
4. Berør symbolet  $\times$  for at vende tilbage til hovedmenuen.

## 8.3 countUp function

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

### Aktivering af countUp function

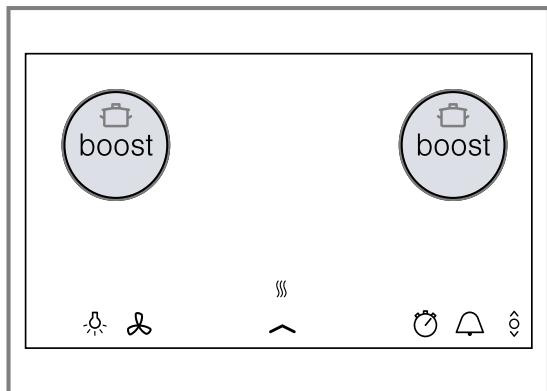
- ▶ Berør  $\circ$ .
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.

### Deaktivering af countUp function

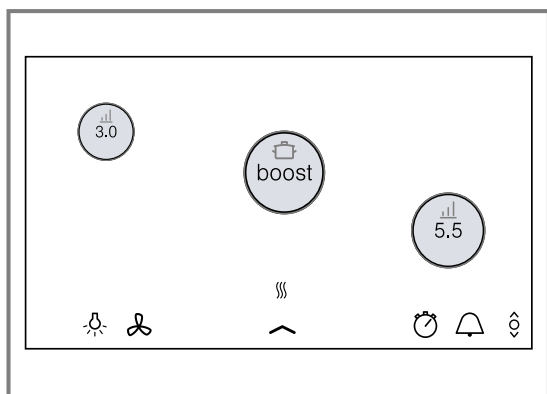
1. Berør  $\circ$ .
2. Berør  $\circ$ . Tidsindikatoren indstiller sig til 00m og 00s. Berør  $\triangleright$  tidsindikatoren for at aktivere tidsindikatoren igen.
3. Berør symbolet  $\leftarrow$  for at vende tilbage til hovedmenuen.

## 9 powerBoost

Med denne funktion kan større vandmængder opvarmes hurtigere end med effekttrin 9. Funktionen kan vælges, når optionen boost vises i indstillingsområdet for panden. Funktionen er kun tilgængelig for én gryde/pande på hver side af kogezone.



Hvis Booster-funktionen er aktiveret, og der vælges en anden kogezone på samme side af kogeområdet, deaktiverer apparatet funktionen. Apparatet indstiller automatisk kogetrin 9.0.



Hvis funktionen er aktiveret på midten af kogezone, kan der foretages indstillinger for andre gryder/pander, der er placeret på venstre og højre side af kogesektionen.

### 9.1 Aktivering af powerBoost

1. Vælg kogezone.
2. Vælg boost i indstillingsområdet.
  - ✓ og lyser.
3. Berør .
  - ✓ Funktionen er aktiveret.

### 9.2 Deaktivering af powerBoost

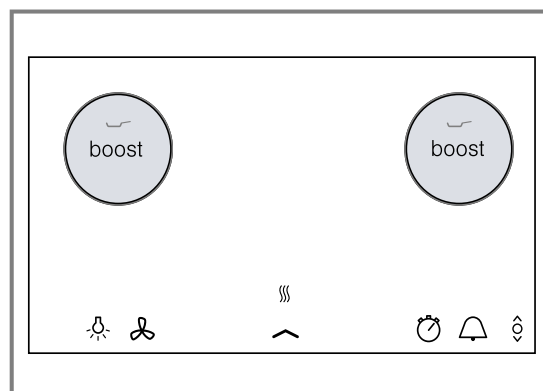
1. Vælg kogezone.
2. Indstil et andet effekttrin i indstillingsområdet.
  - ✓ Funktionen er deaktiveret.

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

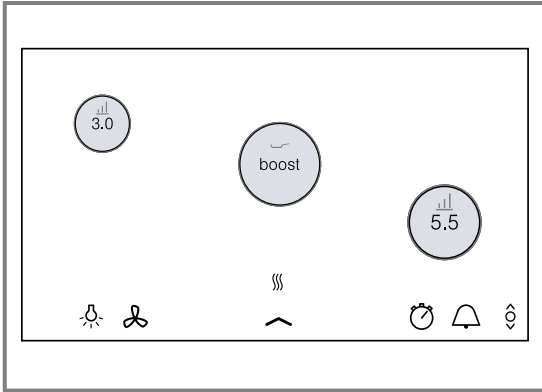
## 10 shortBoost

Med denne funktion kan pander opvarmes hurtigere end med kogetrin 9.0. Vælg det egnede effekttrin for den fortsatte madlavning efter deaktivering af funktionen.

Funktionen kan vælges, når optionen boost vises i indstillingsområdet for panden. Funktionen er kun tilgængelig for én gryde/pande på hver side af kogezone.



Hvis der vælges indstillinger for en anden kogezone på samme side af kogeområdet, deaktiverer apparatet Booster-funktionen. Kogetrin 9.0 indstilles automatisk. Hvis funktionen er aktiveret på midten af kogezone, kan der foretages indstillinger for andre gryder/pander, der er placeret på venstre og højre side af kogesektionen.






### 10.1 Anbefalinger for brug

- Anvend kun kolde gryder og pander.

- Anvend gryder og pander med en fuldstændig plan bund. Anvend ikke gryder og pander med tynd bund.
- Opvarm aldrig tomme gryder / pander eller olie, smør eller fedt uden opsyn.
- Læg ikke låg på gryder eller pander.
- Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 5

### 10.2 Aktivering af shortBoost

1. Vælg kogezone.
2. Vælg Boost i indstillingsområdet.
3.  og  lyser.
4. Tryk på .

### 10.3 Deaktivering af shortBoost

- ▶ Berør kogezoneindikatoren let, og vælg et vilkårligt kogetrin i indstillingsområdet.


**Bemærk:** Efter 30 sekunder deaktiveres funktionen shortBoost automatisk og indstilles derefter automatisk på effektrin 9.0.

---


## 11 Varmholdningsfunktion

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

### 11.1 Aktivering af Varmholdningsfunktion

1. Vælg kogezone.
  2. Vælg det laveste effektrin i indstillingsområdet.
- ✓  lyser.
  - ✓ Funktionen er aktiveret.

### 11.2 Deaktivering af Varmholdningsfunktion

1. Vælg kogezone.
  2. Vælg et andet effektrin i indstillingsområdet.
- ✓  slukkes.
  - 3. Funktionen er deaktiveret.

---

## 12 flexMotion

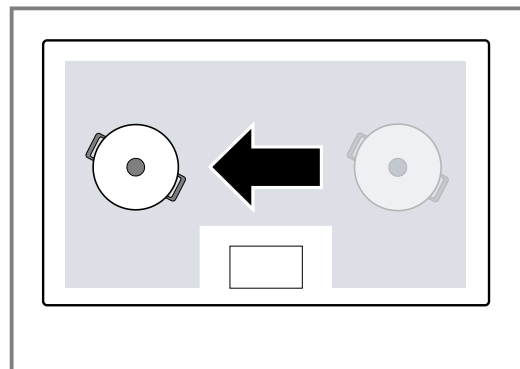
Med denne funktion kan det indstillede effektrin eller temperaturtrin og varigheden overføres, når gryden eller panden flyttes på kogezone.

Når gryden/panden tages af kogezone eller flyttes, varmer kogezone ikke længere. Indstillingerne for kogezone bibeholdes i 30 sekunder.

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

### 12.1 flexMotion

1. Sæt gryden/panden på en ny placering på kogezone.



- ✓ Kogezoneindikatoren viser den nye placering af gryden/panden med kogetrinnet.
  - ✓ I displayet vises en meddelelse.
2. Bekræft overførslen af indstillingerne.
  - ✓ Indstillingerne bliver overført til den nye kogezone.



## 13 cookingSensor





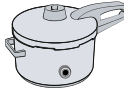



Denne funktion kan bruges til opvarmning, tilberedning, simrekogning, kogning, kogning med trykkoger eller fritering i en gryde med rigeligt olie ved kontrollerede temperaturer.

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.

### 13.1 Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.



Trin	Temperatur	Funktioner	Gryder og pander
1	70 °C	Opvarmning og varmholdning	
2	85 °C	Simrekogning i mælk	
3	90 °C	Simrekogning i vand	
4	100 °C	Kogning	
5	115 °C	Tilberedning i trykkoger	
6	160 °C	Fritering i frituregryde ved lav temperatur	
7	170 °C	Fritering i frituregryde ved mellemtemperatur	
8	180 °C	Fritering i frituregryde ved høj temperatur	

### 13.2 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.

### 13.3 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.
  - Vælg den kogezone, hvor gryden med den trådløse kogesensor befinder sig.
  - Berør den aktive kogemodus, og vælg optionen  cookingSensor.
  - Berør derefter midten af den trådløse kogesensor.
  - Vælg det ønskede temperaturtrin for retten, der skal tilberedes.
- ✓ Funktionen er aktiveret.
  - ✓ Temperaturtrinnet og  lyser. Temperaturindikatoren lyser rødt med stigende intensitet, til vandet eller olien har nået den temperatur, hvor madvaren kan lægges i. Der lyder et signal.
- Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvaren i. Tilbered med låg.

### 13.4 Deaktivering af cookingSensor

- Vælg kogezone.
  - Indstil til 0.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.
- Skift til en anden kogemodus for at forlade funktionen cookingSensor.

### 13.5 Tips om madlavning med cookingSensor

Efterfølgende tabel indeholder det optimale temperaturtrin for et udvalg af retter. ⌚ °C og ⌚ min afhænger af madvarernes mængde, tilstand og kvalitet.

#### Opvarmning og varmholdning

	⌚ °C	⌚ min
Opvarmning af gullasch	70	10-20
Opvarmning af glögg	70	5-15
Grøntsager i flødesauce	70	15-20
Optøning af bouillon	70	15-25

#### - Simrekogning i mælk

	⌚ °C	⌚ min
--	------	-------

#### Kartofler

Kartoffelkløbe	85	30-40
----------------	----	-------

#### Pasta og kornprodukter

Polenta	85	3-8
Semuljegrød	85	5-10

#### Dessert

Mælkeris	85	40-50
Havregrød	85	10-15
Chokoladebudding	85	3-5

#### Yderligere

Opvarme mælk	85	3-10
--------------	----	------

**Simrekogning i vand**

	⌘ °C	⌚ min
<b>Kød</b>		
Pølser	90	10-20
<b>Fisk</b>		
Dampet fisk	90	15-20
<b>Pasta og kornprodukter</b>		
Ris	90	25-35
Parboiled ris	90	25-35
Fuldkornsrís	90	45-55
Ekstotiske risretter (basmati-ris, thai)	90	8-12
Vilde ris	90	20-30
Quinoa	90	10-12
<b>Suppe</b>		
Pulver-cremesuppe	90	10-15
<b>- Opkogning</b>		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Kød</b>		
Frikadelle	100	20-30
Høne	100	60-90
Kalvekød	100	60-90
<b>Retter med æg</b>		
Kogte æg	100	5-10
<b>Grøntsager og bælgfrugter</b>		
Broccoli	100	10-20
Blomkål	100	10-20
Spinat	100	5-10
Rosenkål	100	30-40
Grønne bønner	100	15-30
Kikærter	100	60-90
Ærter	100	15-20
Linser	100	45-60
<b>Kartofler</b>		
Gnocchi	100	3-6
Kartofler, kogte	100	30-45
Søde kartofler	100	30-45
<b>Pasta og kornprodukter</b>		
Pasta af durumhvede	100	7-10
Ferske dejvarer	100	3-5
Fuldkornspasta	100	7-10
Pasta af durumhvede, fyldt	100	15-20
Fersk pasta, fyldt	100	5-8
Quinoa	100	10-12
<b>Suppe</b>		
Hjemmelavet bouillon	100	60-90
Pulversuppe	100	5-10
<b>Dessert</b>		
Kompot	100	15-25
<b>Dybfrostprodukter</b>		

	⌘ °C	⌚ min
Grønne bønner	100	15-30

**Tilberedning i trykkoger**

	⌘ °C	⌚ min
<b>Kød</b>		
Høne	115	15-25
Kalvekød	115	15-25
<b>Grøntsager og bælgfrugter</b>		
Grøntsager	115	3-6
Kikærter	115	25-35
Linser	115	10-20
Bønner	115	25-35
<b>Kartofler</b>		
Kartofler	115	10-20
Søde kartofler	115	10-20
<b>Pasta og kornprodukter</b>		
Ris	115	6-8
Fuldkornsrís	115	12-18
<b>Suppe</b>		
Hjemmelavet bouillon	115	20-30

**Fritering med neget olie ved lav temperatur.**

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

	⌘ °C	⌚ min
<b>Kartofler</b>		
Patatas Bravas	160	8-12
<b>Dessert</b>		
Berliner, doughnuts	160	5-10

**Fritering med meget olie ved mellem temperatur.**

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

	⌘ °C	⌚ min
<b>Kød</b>		
Kyllingestykker	170	10-15
Frikadelle	170	10-15
<b>Fisk</b>		
Fisk i øldej, paneret	170	10-15
<b>Grøntsager og bælgfrugter</b>		
Grøntsager i øldej, paneret	170	4-8
Champignoner, paneret eller i øldej	170	4-8

**Fritering med meget olie ved høj temperatur.**

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

	⌘ °C	⌚ min
<b>Dybfrostprodukter</b>		
Pommes frites	180	4-8

## 13.6 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 betjeningsfeltet på følgende måde:

1. Åbn Docking-menuen.
2. Åbn Grundindstillingerne, og vælg menupunktet Kogesensor.
3. Vælg optionen „Tilføj ny kogesensor“.
4. Berør midten af den trådløse kogesensor indenfor 30 sekunder.
  - Efter nogle få sekunder vises resultatet af forbindelsen mellem kogesensor og betjeningsfelt i indikatoren.

#### Resultat

☑ Fejlfri forbindelse	cookingSensor er tilgængelig.
! Fejl i forbindelse	Kommunikationsfejl <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gentag forbindelsesproceduren. Kontakt kundeservice !, hvis problemet fortsætter.</li> </ul>
⌘ Fejl i forbindelse	Kommunikationsfejl <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bluetooth-kommunikationsfejl. Gentag forbindelsesproceduren.</li> <li>▪ Midten af den trådløse kogesensor er ikke blevet berørt indenfor 30 sekunder efter valg 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>

- ✓ Så snart kogesensoren er korrekt forbundet med betjeningsfeltet, kan kogesensoren anvendes.

### Nulstilling af trådløs kogesensor

1. 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.
2. Tryk ikke længere på midten af den trådløse kogesensor.
  - ✓ Så snart LED'en slukkes, er den trådløse kogesensor nulstillet.
3. Gentag forbindelsesproceduren fra punkt 2.

### Indstilling af kogepunkt

Vands kogepunkt afhænger af højden over havets overflade. Hvis vandet koger for kraftigt eller for svagt, kan kogepunktet indstilles. Gør følgende:

Vælg indstillingen „Indstil kogepunkt“ i Grundindstillingerne. → Side 21

Som standard er grundindstillingen indstillet til 200 - 400 m over havets overflade. Hvis boligen befinder sig på denne højde over havets overflade, skal kogepunktet ikke indstilles. Vælg i modsat fald den indstilling, som svarer til boligens højde over havets overflade.

**Bemærk:** Temperaturen 4/100 °C er tilstrækkelig til effektiv kogning. Vælg en lavere højde, hvis der ønskes en mere intensiv kogning.

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

## 14 Madlavnings-assistent

Med denne funktion kan alle slags madvarer tilberedes. Apparatet vælger selv den optimale indstilling. Der er først adgang til opskrifterne i funktionen cookingSensor, når den trådløse kogesensor er tilsluttet.

### 14.1 Aktivering af madlavnings-assistent

1. Vælg en kogezone.
2. Berør den aktive kogemodus, og vælg ☑.

3. Vælg den ønskede programgruppe og madvare.
4. Følg anvisningerne på displayet.

### 14.2 Afbryde madlavnings-assistent

1. Vælg kogezonen.
2. Vælg den aktive kogemodus, og skift til en anden kogemodus.
  - ✓ Funktionen er deaktiveret.

## 15 Trådløs kogesensor

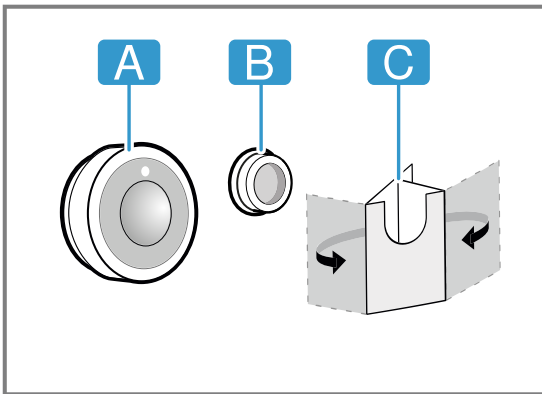
For at anvende cookingSensor skal der være anskaffet en trådløs kogesensor.

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).

### 15.1 Leveringsomfang

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

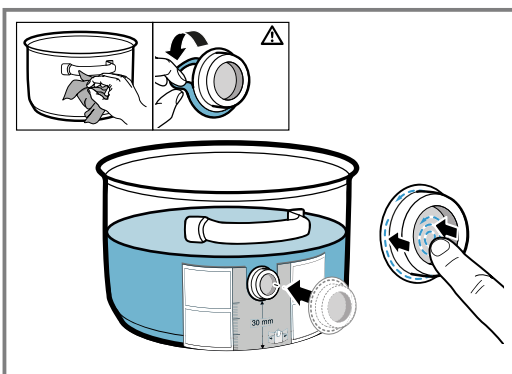
- **A** Trådløs kogesensor
- **B** Silikone-patch
- **C** Skabelon



### 15.2 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.



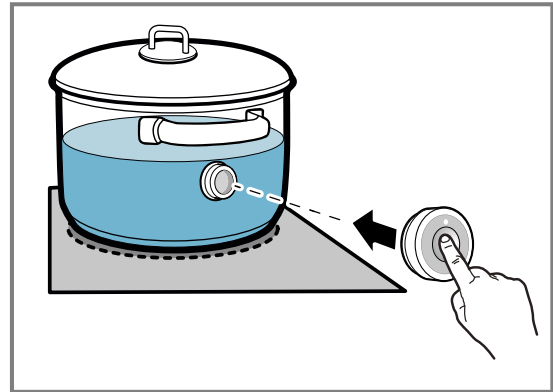
3. Tryk hele silikone-patchens flade fast til på gryden, også på midten af den.
4. Lad limen tørre i en time. I dette tidsrum må gryden ikke anvendes eller vaskes op.

**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.

### 15.3 Anbringelse af den trådløse kogesensor

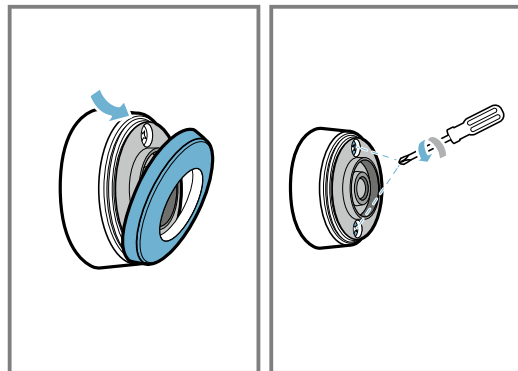
1. Sørg for, at silikone-patchen er helt tør, inden kogesensoren placeres.
2. Placer kogesensoren på silikone-patchen, så den ligger fuldstændig til.



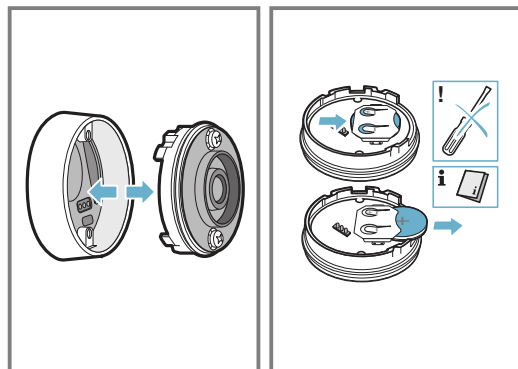
### 15.4 Udskiftning af batteri

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

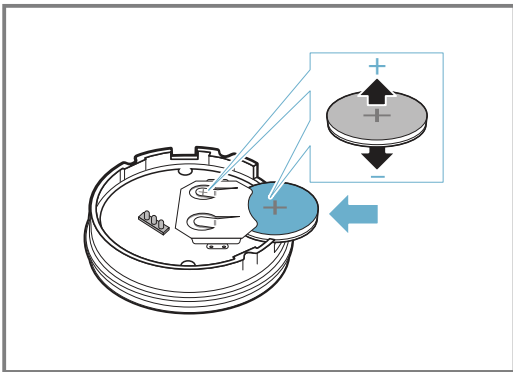
1. Træk silikoneafdækningen af underdelen af kogesensorens kabinet, og skru de to skruer ud med en skruetrækker.



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

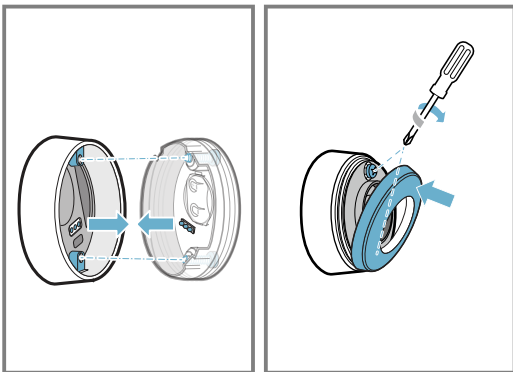


3. Sæt et nyt batteri i, og følg markeringen for batteripoler. Anvend kun kvalitetsbatterier af typen CR2032.



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

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



## 15.5 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

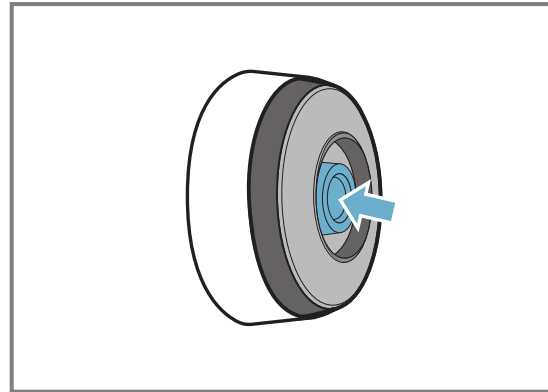
Rengør og tør den, før kogesensoren anbringes. Eget til opvaskemaskine.

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

### Den trådløse kogesensors skueglas

Hold skueglasset rent og tørt. Gør følgende:

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 ved den trådløse kogesensor med fingrene for ikke at tilsmudse eller ridse den.


## 15.6 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.

# 16 PowerMove Pro

Under tilberedningen kan effekttrinnet tilpasses ved ganske enkelt at flytte gryden/panden fremad eller bagud.

Når denne funktion aktiveres, vises de forindstillede kogetrinn for gryden/panden. Afhængigt af grydens/pandens position kan der vælges mellem fem effekttrin: , 3.0, 5.0, 7.0 og 9.0.


De forindstillede effekttrin kan ændres i Grundindstillingerne.

→ "Grundindstillinger", Side 21

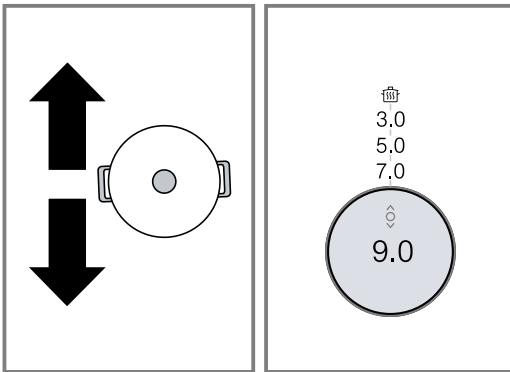
**Bemærk:** Hvis effekttrinnet vælges, og funktionen ikke bliver aktiveret, kan det skyldes, at apparatets maksimale effektforbrug er nået. Der findes flere oplysninger om dette i Effektbegrænsning.

→ "Grundindstillinger", Side 21

## 16.1 Aktivering af PowerMove Pro


1. Sæt gryden/panden på kogezone.
  2. Berør  i hovedmenuen. Den ønskede kogezone kan vælges på skærmen.
  3. Tryk let på den ønskede kogezoneindikator.
- ✓ Funktionen er aktiveret.

4. Bevæg gryden/panden på kogezone, til det ønskede effektrin er valgt. Det valgte effektrin vises kogezoneindikatoren.



#### Bemærkninger

- Hvis funktionen ikke er tilgængelig for den ønskede gryde/pande, lyder der et signal, og funktionen bliver ikke aktiveret.

- Hvis funktionen ikke er tilgængelig for nogen af de anbragte gryder eller pander, vises symbolet  ikke på hoveddisplayet.

#### Ændring af effektrin

Kogetrinnene kan ændres under tilberedningen. For at ændre eller vælge et andet effektrin i programmeringsområdet: Berør det område, hvor effektrinnet skal ændres.

**Bemærk:** Når funktionen deaktiveres, vender effektrinnene tilbage til de forindstillede værdier.

### 16.2 Deaktivering af PowerMove Pro

- ▶ Berør kogezone-indikatoren på hovedmenuen, indtil effektrin 0.0 vises.
- ✓ Kogezone slukkes.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.


---

## 17 Børnesikring

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

### 17.1 Aktivering af børnesikring

#### Krav

- Kogesektionen er tændt.
  - Alle kogezone er slukket.
1. Åbn Docking-menuen.
  2. Tryk let på .
- ✓ Kogesektionen er låst.

### 17.2 Deaktivering af Børnesikring

- ▶ Følg anvisningerne i indikatorfeltet.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.

### 17.3 Automatisk børnesikring

Børnesikringen kan også deaktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes.

Fremgangsmåde for aktivering eller deaktivering af funktionen er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 21.

---

## 18 Pausefunktion

Så længe pausefunktionen er aktiveret, bibeholdes de valgte indstillinger, der er dog ikke noget aktivt effektrin, og de indstillede tilberedningstider standser. Hvis minuturet eller stopuret er aktiveret, fortsætter de med at tælle ned. Når pausefunktionen er aktiveret, kan tiden på minuturet ikke ændres. Låsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen. Der kan når som helst slukkes for kogesektionen.

### 18.1 Aktivering af pausefunktion

- ▶ Tryk på **II**.
- ✓ Kogesektionen er låst i 30 minutter.

- ✓ Nu kan touch-displayets overflade tørres af, uden at indstillingerne ændres.

### 18.2 Deaktivering af pausefunktion

- ▶ Berør først **II**, og bekræft derefter på displayet for at deaktivere funktionen inden de 30 minutter er gået.

#### Bemærkninger

- Hvis funktionen ikke afbrydes, slukkes kogesektionen automatisk efter 30 minutter.
- Hvis gryden eller panden flyttes på kogezone, mens funktionen er aktiveret, kan alle indstillinger gå tabt.

---

## 19 Individuel sikkerhedsslukning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstilling ændres, bliver sikkerhedsfunktionen aktiveret. I displayet vises en meddelelse, og kogezone varmer ikke længere. Berør en vilkårlig tast for at slukke indikatoren, og indstil kogezone igen.



## 20 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.


### 20.1 Oversigt over grundindstillinger

Indstilling	Beskrivelse og optioner
Sprog	Ændring af display-sprog for apparatet.
Home Connect	Med denne funktion kan apparatet forbindes med hjemmenetværket og en mobil enhed.
cookConnect System	Med denne funktion kan bestemte af emhættens funktioner styres fra kogesektionen.
Akustiske signaler	Med denne funktion kan de advarselssignaler vælges, som apparatet skal give.
Advarselssignalets varighed	Med denne funktion kan advarselssignalets varighed ændres.
Signalernes lydstyrke	Med denne funktion kan de akustiske signalers lydstyrke ændres.
Tastelyd	Med disse funktioner kan det vælges, om apparatet skal afgive en lyd, når tasterne på Touch-displayet berøres.
Lysstyrke i betjeningsfelt	Ændring af Touch-displayets lysstyrke.
activeLight	Aktivering eller deaktivering af displaybelysningen activeLight.
powerMove Plus	Med denne funktion kan de forindstillede effektrin for de tre kogeområder i FlexZonen ændres.
Børnesikring	Med denne funktion kan kogezone låses automatisk for at forhindre, at børn utilsigtet anvender apparatet.
quickStop-funktion	Til hurtig slukning af en kogezone direkte via hoveddisplayet.
Mærkelogo	Med denne funktion kan det indstilles, om firmalogoet skal vises, når der tændes for kogesektionen.

Indstilling	Beskrivelse og optioner
reStart	Med denne funktion kan det indstilles, hvor længe apparatet skal gemme de sidst anvendte indstillinger, efter at det er blevet slukket.
Effektbegrænsning	Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene for 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.
Kogesensor	Tilføje ny trådløs kogesensor.
Indstilling af kogepunkt	Den aktuelle højde over havets overflade kan angives, så kogesensoren fungerer mere præcist.
Test af gryder/pander	Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.
Oplysninger om apparatet	Med denne funktion kan oplysningerne om apparatet vises.
Fabriksindstillinger	Nulstil alle indstillinger til fabriksstandard.

### 20.2 Åbning af Grundindstillinger

**Krav:** Alle kogezone skal være slukket.

1. Docking-menuen åbnes.
2. Berør .
3. Stryk med fingeren for at blade gennem de tilgængelige indstillinger.
4. Berør en indstilling for at åbne undermenuen, og vælg den ønskede option.  
Berør  $\leftarrow$  i en undermenu for at vende tilbage til den forrige menu.
5. Gem indstillingerne, inden grundindstillingerne forlades, eller annuller indstillingerne.
6. Berør  $\leftarrow$  for at forlade.

## 21 Home Connect

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

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

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

### Tips

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

### Bemærkninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i denne brugsvejledning, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-app.  
→ "Sikkerhed", Side 2
- Kogesektioner er ikke beregnet til at være i brug uden opsyn. Hold øje med retterne under tilberedningen.

- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene maskinen via Home Connect-appen.
- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.

## 21.1 Opsætning af Home Connect

### Krav

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

1. Download Home Connect app.



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



3. Følg anvisningerne i Home Connect app.

## 21.2 Oversigt over Home Connect-indstillingerne

I kogesektionens grundindstillinger kan indstillinger for Home Connect og netværksindstillinger tilpasses. Når kogesektionen viser "Indstille med assistent", er kogesektionen ikke forbundet med hjemmenetværket. Kogesektionen viser alle andre indstillinger, når der er oprettet en forbindelse til hjemmenetværket.

Indstilling	Beskrivelse og optioner
Indstille med assistent	Kogesektionen kan forbindes med hjemmenetværket automatisk eller manuelt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indstil med assistenten (automatisk forbindelse til hjemmenetværk).<sup>1</sup></li> <li>▪ Indstil med assistent: Ingen WPS-funktion (manuel forbindelse med hjemmenetværk).</li> </ul>
Forbind med app	Kogesektionen kan forbindes med en eller flere Home Connect konti.

<sup>1</sup> Fabriksindstilling

Indstilling	Beskrivelse og optioner
Indstilling via app	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fra: I app'en vises udelukkende den aktuelle status for kogesektionen.</li> <li>▪ Til<sup>1</sup>: Der kan sendes tilberedningsindstillinger fra app'en til kogesektionen. De sendte tilberedningsindstillinger skal bekræftes på kogesektionen.</li> </ul>
Wi-Fi	Kogesektionens trådløse modul kan deaktiveres, hvorved forbindelsen til WLAN afbrydes. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Deaktiveret: Trådløst modul deaktiveret.</li> <li>▪ Aktiveret<sup>1</sup>: Trådløst modul forbundet.</li> </ul>
Afbryde netværksforbindelse	De gemte forbindelser til hjemmenetværket kan slettes. Netværksforbindelsen bliver også slettet, hvis kogesektionen nulstilles til fabriksindstillingerne.
Oplysninger om apparatet	Det er muligt at vise oplysninger om Home Connect og om netværket.

<sup>1</sup> Fabriksindstilling

## 21.3 WLAN-symbol

WLAN-indikatoren i hovedmenuen ændrer sig afhængigt af forbindelsens status og kvalitet samt af Home Connect serverens tilgængelighed. Når der trykkes vedvarende på symbolet i mindst 2 sekunder, viser displayet en beskrivelse af symbolet.

## 21.4 Ændre indstillinger via Home Connect app

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

### Krav

- Kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
- For at kunne indstille kogesektionen via Home Connect app, skal grundindstillingen "Indstilling via app" være aktiveret. I leveringstilstand er grundindstillingen aktiveret. Hvis overførsel af indstillingerne er deaktiveret, er det kun kogesektionens driftstilstande, der vises i Home Connect app.

1. Foretag indstillingen i Home Connect app, og send den til kogesektion. Følg anvisningerne i Home Connect app. Indstillinger, der sendes fra Home Connect app til kogesektionen, skal bekræftes på kogesektionen.
  - ✓ Når der overføres tilberedningsindstillinger til en kogezone, vises en meddelelse på displayet.
2. Tryk let på "Bekræft" for at bekræfte indstillingen.
3. Tryk let på "Annuller" for at annullere indstillingen.

## 21.5 Softwareopdatering

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

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

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

### Bemærkninger

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

## 21.6 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](http://www.home-connect.com).

## 21.7 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.

# 22 Emhættestyling fra kogesektion

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


### Bemærkninger

- Betjening på emhætten har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via emhættestylingen i kogesektionen.
- Forbindelsen med emhætten kan kun oprettes via Home Connect app. Andre forbindelsesmuligheder understøttes ikke mere.

## 22.1 Nulstilling af Home Connect-indstillinger

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

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


1. Tryk let på  for at åbne grundindstillingerne.
2. Vælg indstillingen "Emhættestyling cookConnect".
3. Tryk let på "Afbryde forbindelse".

## 22.2 Styling af emhætten via kogesektionen


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

Der kan foretages flere indstillinger via kogetoppens betjeningsselementer.


### Indstilling af ventilator

1. Berør  let i indstillingsområdet.
  - ✓ Displayet viser det forindstillede ventilationstrin.
2. Vælg et ventilatortrin.
  - Der kan vælges mellem trin 1, 2 og 3.
  - Tryk let på **int 1** eller **int 2** for at indstille et intensivt trin.


### Slukning af ventilator

1. Berør  let i indstillingsområdet.
2. Vælg ventilationstrin 0.

### Aktivering af automatisk drift


1. Berør  let i indstillingsområdet.
2. Vælg auto.
  - ✓ Ventilatoren starter automatisk ved udvikling af madlavningsdamp.

### Deaktivering af automatisk drift

1. Berør  let i indstillingsområdet.
2. Vælg ventilationstrin 0.

## Indstilling af emhættens belysning

Emhættens lys kan tændes og slukkes via kogesektionens betjeningsfelt.

- ▶ Tryk let på  i hovedmenuen for at tænde belysningen.

## 22.3 Oversigt over indstillinger for emhættestyling

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

Displayet viser kun indstillingerne, når apparatet er forbundet med emhætten.

Indstilling <sup>1</sup>	Valg	Beskrivelse
Emhættestyling (automatisk start)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Deaktiveret - Ved behov skal emhætten tændes manuelt.</li> <li>▪ Aktiveret med automatisk drift <sup>2</sup> - Emhætten tændes i automatisk drift, når en kogezone tændes.</li> <li>▪ Aktiveret med standard drift - Emhætten tændes med et fastlagt trin, når en kogezone tændes.</li> </ul>	Det kan indstilles, om og hvordan emhætten skal starte, når kogesektionen tændes.
Ventilatorefterløb	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ventilator fra.</li> <li>▪ Aktivering med automatikdrift.<sup>2</sup></li> <li>▪ Aktiveret med standard-ventilatorefterløb.</li> <li>▪ Ingen ændring af ventilatorindstillinger, når kogesektionen slukkes.</li> </ul>	Det kan indstilles, om og hvordan emhætten skal fortsætte driften, når kogesektionen slukkes.
Automatisk tænding af lys	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fra</li> <li>▪ Til <sup>2</sup> - Belysningen tændes, når kogesektionen tændes.</li> </ul>	Det kan indstilles, om emhættens belysning tændes automatisk sammen med kogesektionen.
Automatisk slukning af lys	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fra<sup>2</sup></li> <li>▪ Til - Belysningen slukkes, når kogesektionen slukkes.</li> </ul>	Det kan indstilles, om emhættens belysning slukkes automatisk sammen med kogesektionen.
Afbrydelse af forbindelse	-	Med denne indstilling nulstilles de gemte forbindelser til hjemmenetværket og til emhætten.

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

<sup>2</sup> Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

## 23 Rengøring og pleje

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

### 23.1 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 rengøringsvampe

- Højtryksrensere og dampstråler

### 23.2 Rengøring af kogesektion

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

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

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

#### Tips

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

### 23.3 Rengøring af kogetoppens ramme

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

**Bemærk:** Brug ikke en glasskraber.

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

## 24 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlaafhjælpning, 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.

### 24.1 Advarsler

Hvis der opstår et problem, bliver der vist anvisninger, advarsler eller fejlmeddelelser i displayet.

Følg anvisningerne på Touch-displayet for at afhjælpe problemet. Kontakt om nødvendigt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode.

#### Bemærkninger

- 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.

### 24.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlaafhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes.	Strømforsyningen er afbrudt. ▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. ▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Touch-displayet reagerer ikke eller er blokeret.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. ▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Kogetrinet for kogezonen kan ikke forøges.	Kogesektionens samlede effektforbrug er blevet begrænset. ▶ Indstil det samlede effektforbrug under Maksimalt effektforbrug i Grundindstillingerne. ▶ En meget stor gryde/pande kan påvirke det maksimale effektrin på den samme halvdel af kogesektionen. Sæt gryden/panden på igen.
Lydsignal	Der ligger en genstand på Touch-displayet. 1. Fjern genstanden, og indstil kogesektionen igen. 2. Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.
Kogesektionen reagerer usædvanligt eller kan ikke betjenes korrekt.	Der er opstået en fejl i elektronikken. 1. Afbryd strømforsyningen til apparatet med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringskabet. 2. Vent nogle sekunder, og tilslut apparatet igen.
En eller alle kogezone blev slukket automatisk.	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone. Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen.
Funktionen Indstillingsoverførsel kan ikke aktiveres.	Fejl i elektronikken ▶ Sluk fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig tast. Der kan tilberedes som normalt, men uden flexMotion-funktionen. Kontakt kundeservice.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
E7010	Kogesektionen kan ikke oprette forbindelse til hjemmenetværket eller emhætten. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bekræft fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt sensorfelt. Madlavningen kan fortsættes på normal vis uden en forbindelse.</li> <li>2. Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet fortsætter.</li> </ol>
E8202	Kogesensoren er overophedet, og kogezone 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 kogezone 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 kogezone og varmekilder. Tænd for kogezone.</li> </ul>
E8204	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 18</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 18.</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 i afsnittet → "Forbinde trådløs kogesensor", Side 17.</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 18.</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.</li> </ul>
E 9000/E9010	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt elseskabet.</li> </ul>
U400/E9011	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.</li> </ul>
Kogezone varmer ikke, og <small>DEMO MODE</small> vises.	Demotilstand er aktiveret. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, og tilslut den igen efter nogle sekunder.</li> <li>2. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstanden i grundindstillingerne.</li> </ol>

## 24.3 Apparatets normale driftslyde

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

# 25 Bortskaffelse

## 25.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt. Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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

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



## 25.2 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.

## 26 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. 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.

## 27 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 fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

### 27.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

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

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramikken. Kundeservice-oversigten (KI) og produktionsnummeret (FD) kan endvidere også vises i grundindstillingerne → *Side 21*.

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

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

Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG



**9001731773** (021124)  
da