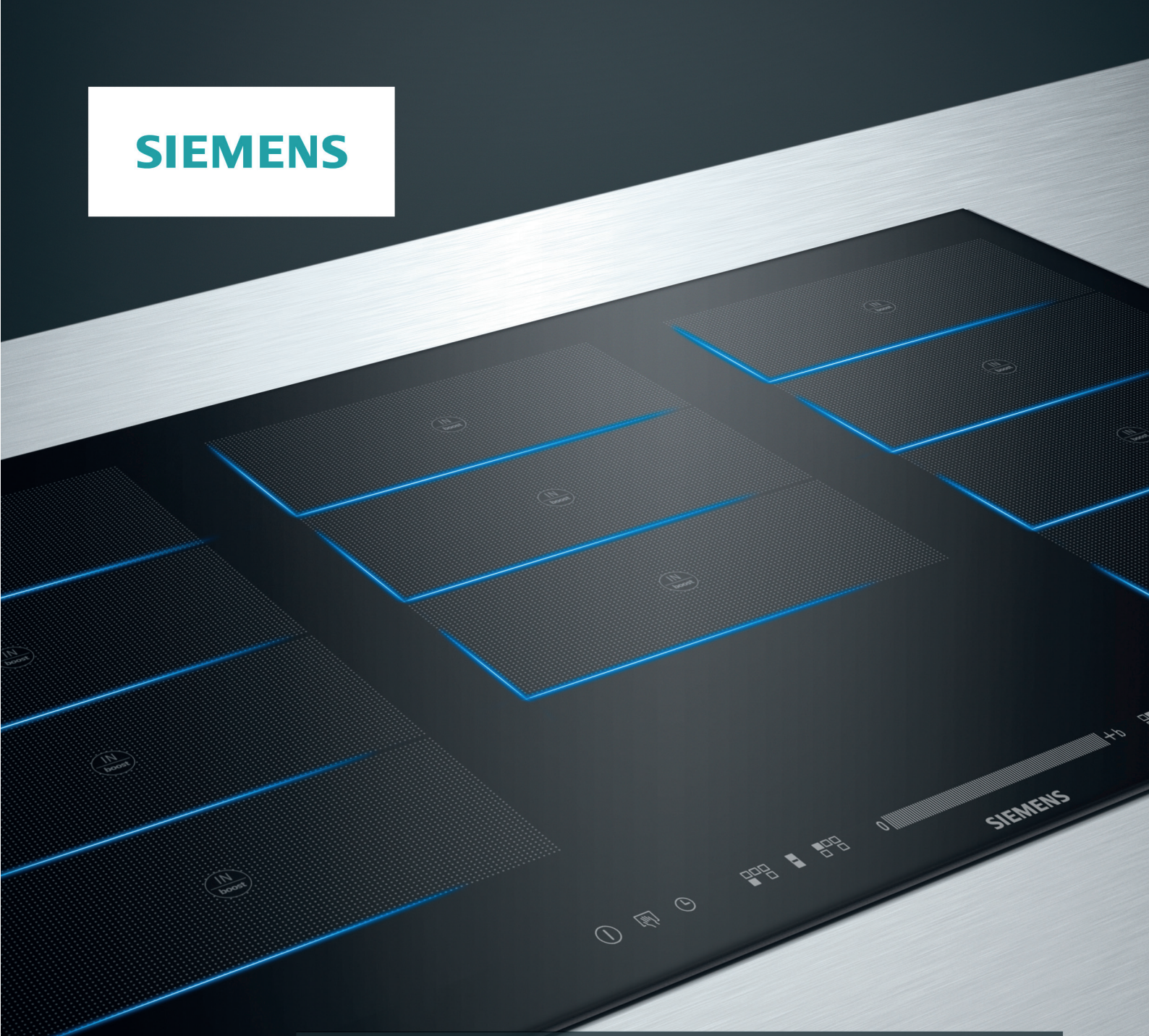
SIEMENS




# Kogesektion

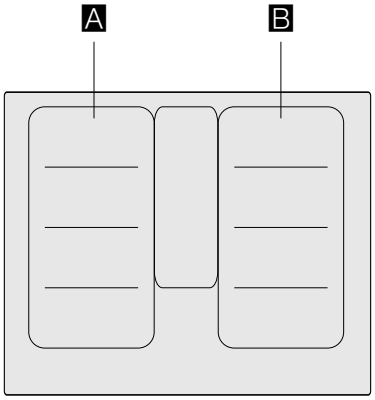
EX...LY...

[da] Brugsanvisning

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

The future moving in.

Siemens Home Appliances




| | | 9* | b* |
|---|---|---|---|
| A / B | | 2.200 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |
| | | 2.600 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6



Ø = cm

# Indholdsfortegnelse


**Brugsbetingelser . . . . . 4**

**Vigtige sikkerhedsanvisninger . . . . . 5**

**Årsager til skader . . . . . 6**
Oversigt . . . . . 6

**Miljøbeskyttelse . . . . . 7**
Råd om energibesparelse . . . . . 7
Miljøvenlig bortskaffelse . . . . . 7

**Madlavning med induktion . . . . . 7**
Fordele ved madlavning med induktion . . . . . 7
Kogegrej . . . . . 7

**Lær apparatet at kende . . . . . 9**
Betjenings panel . . . . . 9
Kogezonerne . . . . . 10
Restvarmeindikator . . . . . 10

**Betjening af maskinen . . . . . 11**
Tænde / slukke kogesektionen . . . . . 11
Indstille kogezone . . . . . 11
Gåde råd om tilberedning . . . . . 12

**Flex zone . . . . . 14**
Anbefalinger for brug af kogegrej . . . . . 14
Som en enkelt kogezone . . . . . 14
Som to uafhængige kogezoner . . . . . 14

**Move-funktion . . . . . 15**
Aktivere . . . . . 15
Deaktivere . . . . . 15

**FlexPlus zone . . . . . 16**
Oplysninger om gryder og pander . . . . . 16
Aktivere . . . . . 16
Deaktivere . . . . . 16

**Tidsfunktioner . . . . . 17**
Programmere tilberedningstiden . . . . . 17
Minuturet . . . . . 17
Stopur-funktion . . . . . 18

**PowerBoost-funktion . . . . . 18**
Aktivere . . . . . 18
Deaktivere . . . . . 18

**ShortBoost funktion . . . . . 19**
Gode råd om anvendelsen . . . . . 19
Aktivere . . . . . 19
Deaktivere . . . . . 19

**Varmholdningsfunktion . . . . . 19**
Aktivere . . . . . 19
Deaktivere . . . . . 19

**Overføring af indstillinger . . . . . 20**
Aktivere . . . . . 20

**Stegesensorik . . . . . 20**
Fordele ved stegning . . . . . 20
Pander til stegesensoren . . . . . 20
Temperaturtrin . . . . . 21
Tabel . . . . . 21
Teppan Yaki og Grill til FlexZonen . . . . . 24
Indstilling . . . . . 26

**Børnesikring . . . . . 26**
Aktivering/deaktivering af børnesikring . . . . . 26
Permanent børnesikring . . . . . 26

**Aftørringssikring . . . . . 27**

**Automatisk sikkerhedsafbrydelse . . . . . 27**

**Grundindstillinger . . . . . 28**
Sådan åbnes grundindstillingerne: . . . . . 29

**Visning af energiforbrug . . . . . 30**

**Test af gryder/pander . . . . . 30**

**PowerManager . . . . . 31**

**Home Connect . . . . . 31**
Opsætning . . . . . 31
Home Connect indstillinger . . . . . 33
Softwareopdatering . . . . . 35
Fjerndiagnostik . . . . . 35
Oplysning om datasikkerhed . . . . . 35
Overensstemmelseserklæring . . . . . 35

**Forbindelse emhætte . . . . . 36**
Opsætning . . . . . 36
Afbryde fra netværk . . . . . 37
Styring af emhætte via kogetop . . . . . 37
Indstillinger for emhættestyring . . . . . 38

**Rengøring . . . . . 38**
Kogesektion . . . . . 38
Kogetoppens ramme . . . . . 38

**Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) . . . 39**

**Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . . 41**

**Kundeservice . . . . . 42**
E-nummer og FD-nummer: . . . . . 42

**Prøveretter . . . . . 43**

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.siemens-home.bsh-group.com** og Online-Shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

# Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og monteringsvejledningen samt apparats papirer til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet efter udtagning af emballagen. Hvis der er opstået skader under transporten, må du ikke tilslutte apparatet. Kontakt vores serviceafdeling med en skriftlig beskrivelse af skaderne, da du ellers mister retten til enhver form for erstatning.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelser ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

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

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

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsigt af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsigt.

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

Personer, der har implanteret et medicinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller en defibrillator), skal konsultere deres læge for at sikre, at det pågældende apparatet stemmer overens med direktivet 90/385/EØF fra Rådet fra de Europæiske Fællesskaber af 20.juni 1990 samt med DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og at det pågældende apparatet er valgt, implanteret og programmeret i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis der endvidere anvendes køkkenredskaber og håndtag på gryder og pander, som ikke er af metal, er der ingen risiko forbundet ved brug af induktions-kogesektion i henhold til sit formål.

# Vigtige sikkerhedsanvisninger

### ⚠ Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Der må ikke anvendes en afdækning over kogesektionen.Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

### ⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

### ⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

### ⚠ Advarsel – Fare for fejl!

Denne kogesektion er udstyret med en ventilator på undersiden. Hvis der er placeret en skuffe under kogesektionen, må der ikke opbevares små eller spidse genstande i skuffen, og heller ikke papir eller viskestykker. Disse 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.

### ⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

# Årsager til skader

**Pas på!**

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.
- Stil ikke varmt kogegrej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.
- Hvis tunge eller spidse genstande falder ned på kogepladen, kan den tage skade.
- Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt. Det anbefales ikke at bruge hætter på kogesektionen.

## Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

| Skade | Årsag | Afhjælpning |
|---|---|---|
| Pletter | Overkogt mad. | Fjern straks overkogt mad med en glasskraber. |
| | Uegnede rengøringsmidler. | Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type. |
| Ridser | Salt, sukker og sand. | Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller afsætningsplads. |
| | Ru bunde på gryder eller pander ridser kogetoppen. | Kontroller gryder og pander. |
| Misfarvninger | Uegnede rengøringsmidler. | Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type. |
| | Slidmærker fra gryder og pander. | Løft gryder og pander, når de flyttes. |
| Muslingeformede skader i glasset | Sukker, retter med højt sukkerindhold. | Fjern straks overkogt mad med en glasskraber. |

# Miljøbeskyttelse

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

## Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslåg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.
- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinnet er for højt, spildes der energi.

## Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

# Madlavning med induktion

## Fordele ved madlavning med induktion

Madlavning med induktion adskiller sig markant fra almindelige madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en hel række fordele:

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

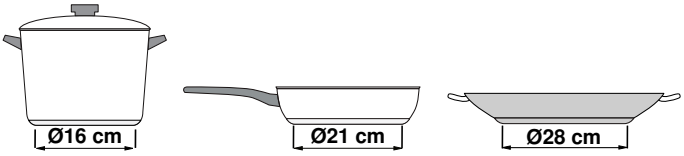
## Kogegrej

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

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

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

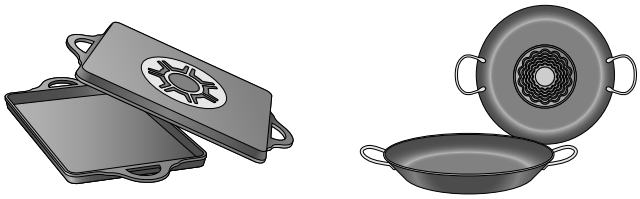
For at opnå et godt resultat skal det ferromagnetiske område på grydebunden have samme størrelse som kogezonen. Prøv igen med en mindre kogezone, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på en kogezone.



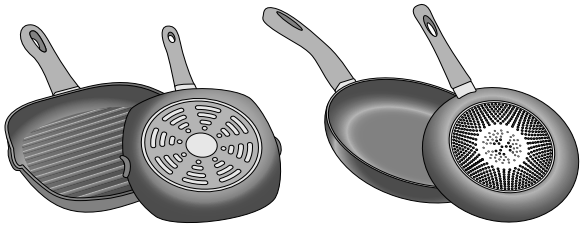

Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnet til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet ⟶ *"Flex zone"*.

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

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



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



### Uegnet kogegrej

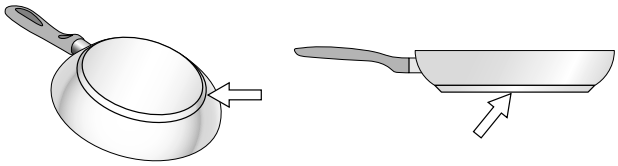
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

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

### Egenskaber for gryde-/pandebund

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

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



### Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

### Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

### Registrering af gryder og pander

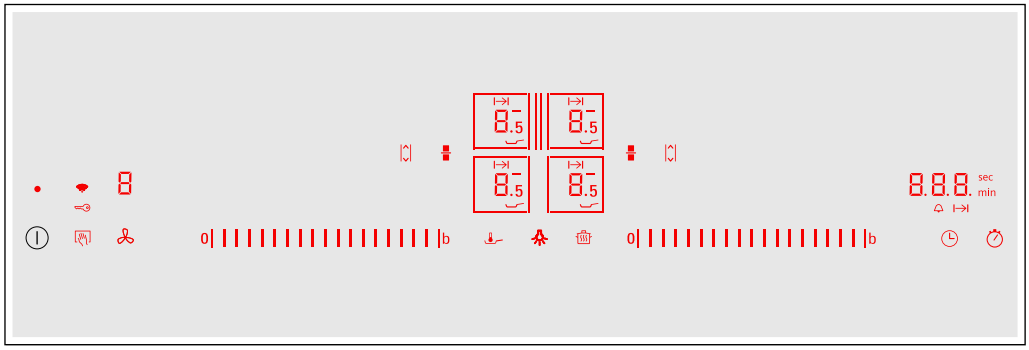
Alle kogezonerne har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.

# Lær apparatet at kende

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

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

## Betjenings panel



| Betjeningsfelter | |
|---|---|
| ⏻ | Hovedafbryder |
| □ / ⌴ | Valg af kogezone |
| 0 IIIIIIIIIII | Indstillingsområde |
| b | PowerBoost- og ShortBoost-funktion |
| | Fleksibel kogezone |
| | Move-funktion |
| | Låsning af betjeningsfelt ved rengøring og børnesikring |
| | Varmholdningsfunktion |
| | Stegesensor |
| | Indstilling af tilberedningstid og minutur |
| | Stopurs-funktion |
| | WLAN |
| | Emhættestyring |
| | Emhættebelysning |

| Indikatorer | |
|---|---|
| 0 | Driftstilstand |
| 1-9 | Kogetrin |
| H/h | Restvarme |
| b | PowerBoost-funktion |
| b⁻ | ShortBoost-funktion |
| L | Varmholdningsfunktion |
| t | Overførsel af indstillinger |
| | Stegesensor |
| I | FlexPlus-kogezone |
| 00 | Timer-funktion |
| | Indstilling af tilberedningstid |
| | Minutur |
| min / sec | Timer-indikatorer |
| | Børnesikring |
| | WLAN |

### Betjeningsfelter

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

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

### Anvisninger

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

## Kogezonerne

| Kogezone | | |
|---|---|---|
| ▭ | Enkelt kogezone | Anvend en gryde eller pande med en passende størrelse. |
| ▯ | Fleksibel kogezone | Se afsnit ⟶ *"Flex zone"* |
| ▯ / ▯ | FlexPlus-kogezone | FlexPlus-kogezoner tændes altid i forbindelse med hhv. den højre eller den venstre fleksible kogezone. Se afsnit ⟶ *"FlexPlus zone"* |
| Anvend kun gryder og pander, der er egnet til induktionskogetoppe, se afsnit ⟶ *"Madlavning med induktion"* | | |

## Restvarmeindikator

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

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

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

Når der er slukket for kogezonen, lyser restvarmeindikatoren vedvarende. Restvarmeindikatoren lyser også, når kogetoppen er slukket, så længe kogezonen er varm.

# Betjening af maskinen

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

## Tænde / slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

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

**Tænde/slukke kogesektion:** Berør symbolet ⏻. Der lyder et signal. Symbolerne, der hører til kogezonerne, samt de aktuelt tilgængelige funktioner lyser.Kogesektionen er klar til brug.

**Slukke kogesektionen:** Berør symbolet ⏻, til alle indikatorer slukkes. Restvarmeindikatoren lyser, til kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

### Anvisninger

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

## Indstille kogezone

Det ønskede kogetrin indstilles i indstillingsområdet.

Kogetrin 1 = laveste trin.

Kogetrin 9 = højeste trin.

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

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

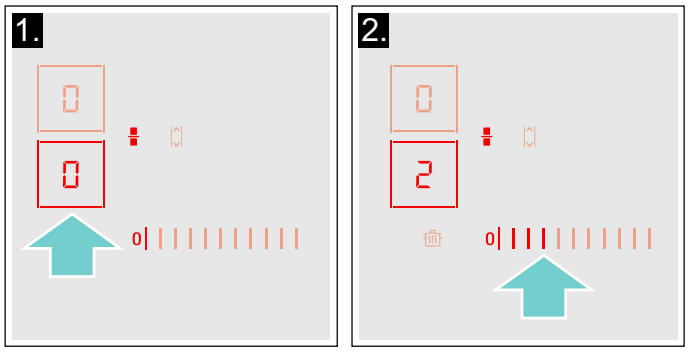
### Anvisninger

- For at beskytte sårbare dele i apparatet mod overophedning eller elektrisk overbelastning kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.
- For at undgå støjudvikling fra apparatet kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.

### Vælge kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet ☐ og ☐ for den ønskede kogezone. Indikatoren 0 lyser kraftigere.
2. Bevæg fingeren hen over det pågældende indstillingsområde, indtil det ønskede kogetrin lyser.




Kogetrinnet er indstillet.

### Ændring af kogetrin

vælg kogefelt, og indstil det ønskede styrketrin i programmeringsområdet.

### Afbryd kogefeltet

Vælg kogefelt, og indstil til 0 i programmeringsområdet. Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

### Anvisninger

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

## Gåde råd om tilberedning

### Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af pure, cremesupper og tyktflydende saucer.
- Indstil kogetrin 8 - 9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg: Skru ned for kogetrinnet, så snart der kommer damp ud mellem gryden og låget. Det er ikke nødvendigt med damp for at opnå et godt resultat af madlavningen.
- Hold gryden tildækket efter tilberedningen frem til serveringen.
- Følg producentens anvisninger ved madlavning i trykkoger.
- Tilbered ikke retter længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Det er sundere, at undgå at opvarme olie så meget, at den ryger.
- Steg retter, der skal brunes, i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Det anbefales at anvende grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i kapitlet ⟶ *"Miljøbeskyttelse"*

### Tilberedningstabel

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

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

* Uden låg
** Vend flere gange
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

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

* Uden låg
** Vend flere gange
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

# Flex zone

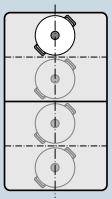
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezoner.

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

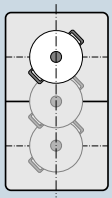
## Anbefalinger for brug af kogegrej

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

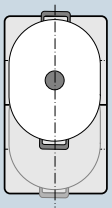
**Som en enkelt kogezone**



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

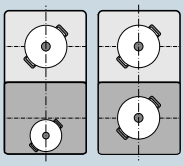


Diameter over 13 cm
Placer gryder eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



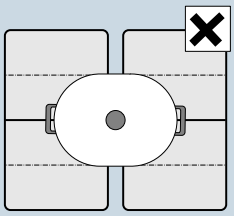
Hvis gryden eller panden bruger mere end én kogezone, skal de placeres begyndende ved den øverste eller den underste kant af den fleksible kogezone.

**Som to uafhængige kogezoner**



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

**Gode råd**



Ved kogetoppe med mere end én fleksibel kogezone skal gryder og pander placeres, så de kun dækker den ene af de fleksible kogezoner.

Ellers bliver kogezonerne ikke korrekt aktiveret, og resultatet af madlavningen bliver ikke tilfredsstillende.

## Som en enkelt kogezone

Den fleksible kogezone bliver aktiveret som én kogezone.

### Aktivere

1. Vælg den fleksible kogezone med symbolet ⌊⌋.
2. Vælg det pågældende kogetrin i indstillingsområdet.

Den fleksible kogezone er aktiveret.

### Ændre kogetrin

Vælg kogezonen, og korriger kogetrinnet i det pågældende indstillingsområde.

### Tilføje en ny gryde eller pande

Sæt den nye gryde eller pande på kogezonen, og berør symbolet ▮ to gange. Den nye gryde eller pande bliver registreret, og kogetrinnet, der var valgt forinden, bibeholdes.

**Bemærk:** Hvis gryden eller panden på den anvendte kogezone bliver flyttet eller løftet, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinnet, der var valgt forinden, bibeholdes.

### Deaktivere

Berør symbolet ▮.

Den fleksible kogezone er deaktiveret. De to kogezoner fungerer derefter som to uafhængige kogezoner.

## Som to uafhængige kogezoner

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezoner.

### Adskille kogezonerne

1. Berør symbolet ▮.
2. Vælg den ønskede kogezone med symbolet ☐.
3. Vælg det pågældende kogetrin i indstillingsområdet.

Kogezonen er aktiveret.

### Anvisninger

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

### Forbinde de to kogezoner

Berør symbolet ▮.

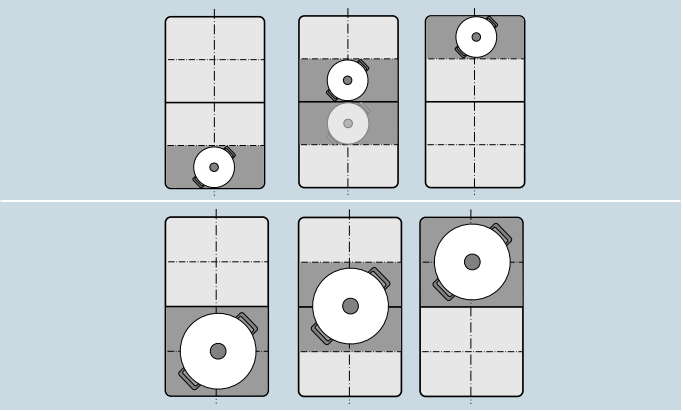
Den fleksible kogezone er aktiveret.

# Move-funktion

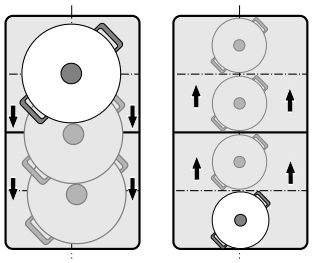
Med denne funktion aktiveres den komplette fleksible kogezone, som er opdelt i tre kogeområder, hvis kogetrin er forindstillet.

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

**Kogeområder**



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



Forindstillede kogetrin:

Forreste område = kogetrin 9

Mellemste område = kogetrin 5

Bageste område = kogetrin 1.5

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

### Anvisninger

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

## Aktivere

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

Funktionen er aktiveret.

### Ændre kogetrin

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

### Anvisninger

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

## Deaktivere

Berør symbolet ⇳. Det lyser svagere.

Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** Hvis et af kogeområderne bliver sat på 0, deaktiveres funktionen indenfor få sekunder.

# FlexPlus zone

Kogetoppen har en FlexPlus kogezone, som befinder sig mellem de to fleksible kogezoner, og som er i drift i forbindelse med enten den venstre eller den højre fleksible kogezone. Derved kan der anvendes større gryder eller pander, og der kan opnås bedre resultater af madlavningen.

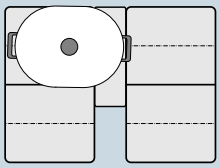
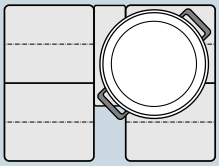
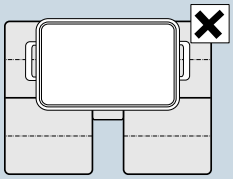
FlexPlus kogezonen aktiveres altid i forbindelse med en af de to fleksible kogezoner. Det er ikke muligt at aktivere dem uafhængigt af hinanden.

## Oplysninger om gryder og pander

For at opnå en god varmeregistrering og -fordeling skal gryder og pander så vidt muligt placeres centreret.

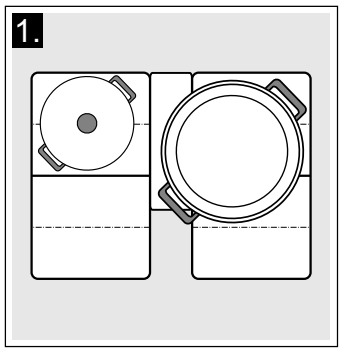
Gryder og pander skal dække kogezonen i siden og FlexPlus kogezonen.

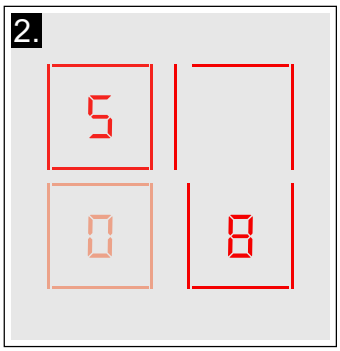
Afhængigt af grydens eller pandens størrelse kan den fleksible kogezone aktiveres som to uafhængige kogezoner eller som én sammenhængende kogezone:

| Placering af gryder/pander | |
|---|---|
|  | Aflange gryder og pander<br>Aktiver den fleksible kogezone som to uafhængige kogezoner eller som én kogezone. |
|  | Store, runde gryder og pander<br>Aktiver den fleksible kogezone som én kogezone. |
|  | Gryden eller panden må ikke dække de to kogezoner i siden og FlexPlus kogezonen samtidig. |

## Aktivere

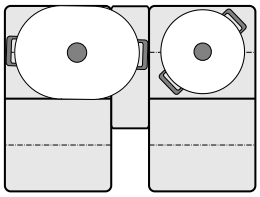
1. Sæt gryden eller panden på kogezonen, og sørg for, at den også dækker FlexPlus kogezonen.
2. Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin. Indikatorerne for kogezonen og for FlexPlus kogezonen begynder at lyse.




FlexPlus kogezonen er aktiveret.

**Bemærk:** Hvis de to kogezoner ved siden af FlexPlus-kogezonen er dækket af gryder/pander, kan FlexPlus-kogezonens indikator blinke.



For at tilknytte FlexPlus-kogezonen til den pågældende kogezone, skal gryden/panden løftes og sættes på kogezonen igen, inden der vælges et effekttrin.

## Deaktivere

Tag gryden eller panden af kogezonen. Indikatorerne slukkes.

FlexPlus kogezonen er deaktiveret.

# Tidsfunktioner

Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

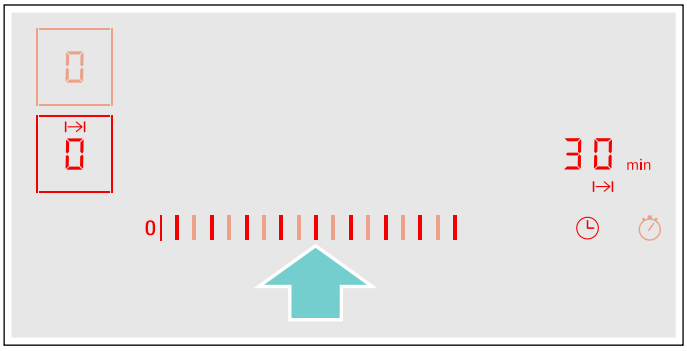
- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

## Programmere tilberedningstiden

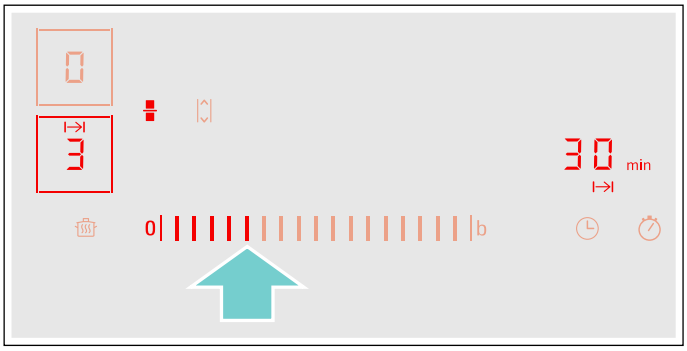
Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

### Indstilling:

1. Berør symbolet ◷ to gange. I Timer-indikatoren lyser 00 og indikatoren I→I.
2. Vælg kogezonen. Indikatoren I→I lyser.
3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.




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




Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

### Anvisninger

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

### Stegesensor

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

### Ændre eller slette tid

Berør symbolet ◷ to gange, og vælg derpå kogezonen.

I indstillingsområdet kan tilberedningstiden ændres eller indstilles til 00 for at slette den programmerede tilberedningstid.

Berør symbolet ◷ for at aktivere den valgte indstilling.

### Når tiden er udløbet

Kogezonen slukkes, indikatoren I→I blinker, og kogezonen viser 0. Der lyder et signal.

I Timer-indikatoren blinker 00 og indikatoren I→I.

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

### Anvisninger

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

## Minuturet

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

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

### Indstilling

1. Berør symbolet ◷.I Timer-indikatoren lyser 00 og indikatoren 🔔.
2. Vælg den ønskede tid i indstillingsområdet, og bekræft indstillingen ved at berøre symbolet ◷.

Efter nogle sekunder begynder tiden af tælle ned.

### Ændre eller slette tid

Berør symbolet ◷.

I indstillingsområdet kan tilberedningstiden ændres eller indstilles til 00 for at slette den programmerede tilberedningstid.

Berør symbolet ◷ for at aktivere den valgte indstilling.

### Når tiden er udløbet

Når tiden er gået, lyder der et signal. I Timer-indikatoren blinker 00 og symbolet 🔔.

Indikatorerne slukkes efter berøring af symbolet ◷.

## Stopur-funktion

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

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

### Aktivere

Berør symbolet ⏲.I Timer-indikatoren lyser 00.

Tiden begynder at tælle ned.

### Deaktivere

Berør symbolet ⏲.I Timer-indikatoren vises 00 og slukkes derpå.

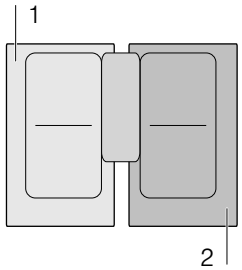
Funktionen er deaktiveret.

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

# PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med kogetrin 9.

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




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

### Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet b.
   Indikatoren b lyser.

Funktionen er aktiveret.

### Deaktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet b.
   Indikatoren b slukkes, og kogezonen skifter tilbage til kogetrin 9.

Funktionen er deaktiveret.

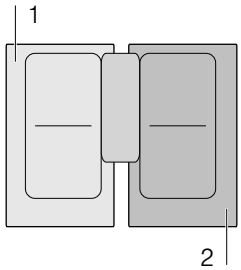
**Bemærk:** I visse tilfælde deaktiveres PowertBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

# ShortBoost funktion

Med ShortBoost-funktionen bliver gryder og pander opvarmet hurtigere end med kogetrin 9.

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

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




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

## Gode råd om anvendelsen

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

## Aktivere

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

Funktionen er aktiveret.

## Deaktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet b.
   Indikatoren b slukkes, og kogezonen skifter tilbage til kogetrin 9.

Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** Efter 30 sekunder deaktiveres denne funktion automatisk.

# Varmholdningsfunktion

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

## Aktivere

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

Funktionen er aktiveret.

## Deaktivere

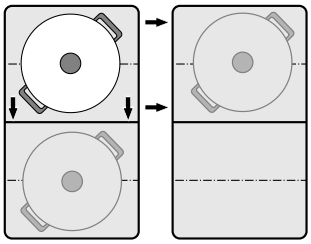
1. Berør symbolet .
2. Vælg kogezonen.
   Indikatoren slukkes.Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

Funktionen er deaktiveret.

# Overføring af indstillinger

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

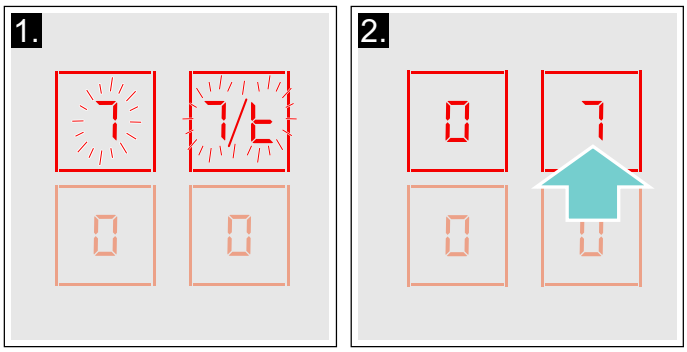
For at overføre indstillingerne skal gryden eller panden flyttes fra den tændte kogezone til den anden kogezone.



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

## Aktivere

1. Flyt gryden eller panden fra den tændte kogezone til en anden kogezone.
   Ved den oprindelige kogezone blinker kogetrinnet. Gryden eller panden bliver registreret, og i indikatoren for den nye kogezone blinker det kogetrin, der var valgt forinden, og symbolet ↻.
2. Vælg den nye kogezone for at bekræfte indstillingerne.
   Kogetrinnet for den oprindelige kogezone bliver indstillet til 0.




Indstillingerne blev overført til den nye kogezone.

### Anvisninger

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

# Stegesensorik

Denne funktion medvirker til at holde den egnede pandetemperatur under stegning.

Kogezoner med denne funktion er markeret med symbolet for Stegefunktionen.

## Fordele ved stegning

- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt for at bibeholde temperaturen. På den måde spares der energi, og olie eller fedt bliver ikke overophedet.
- Stegefunktion meddeler, hvornår temperaturen i den tomme pande er optimal for tilsætning af olie og derefter levnedsmidler.

### Anvisninger

- Læg ikke låg på panden. I modsat fald bliver funktionen ikke korrekt aktiveret. Der kan anvendes et stænkelåg til beskyttelse mod fedtstænk.
- Anvend egnet olie eller fedt til stegning. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, ekstra jomfruolivenolie eller svinefedt.
- Lad aldrig panden være uden opsigt under opvarmningen - hverken med eller uden mad.
- Hvis kogezonens temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver stegesensoren ikke aktiveret korrekt.

## Pander til stegesensoren

Der findes pander, som er specielt egnet til stegesensoren. Dette ekstra tilbehør kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv altid det pågældende referencenummer.

- HZ390210, pande med en diameter på 15 cm.
- HZ390220, pande med en diameter på 19 cm.
- HZ390230, pande med en diameter på 21 cm.
- HZ390250, pande med en diameter på 28 cm. Kun anbefalet til brug på FlexPlus-kogezonen.
- HZ390512 Teppan Yaki. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.
- HZ390522 grillplade. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.

Disse pander er beklædt med en slip-let-belægning, så madvarerne kan steges med meget lidt fedtstof.

### Anvisninger

- Stegesensoren er specielt indstillet til pander af denne type.
- Vær opmærksom på, at pandebundens diameter skal svare til kogezonens størrelse. Sæt panden på midten af kogezonen.
- På den fleksible kogezone kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret ved pander med afvigende størrelse eller ved forkert placering. Se kapitlet ⟶ *"Flex zone"*.
- Andre pander kan blive overophedet. Temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Begynd først med det laveste temperaturtrin, og forøg det om nødvendigt.

## Temperaturtrin

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

## Tabel

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

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande.

Forvarm den tomme pande, tilsæt olien og retten efter lydsignalet.

| | Temperaturtrin | Samlet stegetid efter lydsignal (min.) |
|---|---|---|
| **Kød** | | |
| Schnitzel, naturel[1] | 4 | 6 - 10 |
| Schnitzel, paneret[1] | 4 | 6 - 10 |
| Filet[2] | 4 | 6 - 10 |
| Koteletter[1] | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu[1] | 4 | 10 - 15 |
| Wienerschnitzel[1] | 4 | 10 - 15 |
| Steak, rare (tykkelse 3 cm)[2] | 5 | 6 - 8 |
| Steak, medium (tykkelse 3 cm)[2] | 5 | 8 - 12 |
| Steak, well done (tykkelse 3 cm)[1] | 4 | 8 - 12 |
| Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)[1] | 3 | 10 - 20 |
| Småkød[3] | 4 | 7 - 12 |
| Gyros[3] | 4 | 7 - 12 |
| Bacon[1] | 2 | 5 - 8 |
| Hakket kød[3] | 4 | 6 - 10 |
| Hamburgers (tykkelse 1,5 cm)[1] | 3 | 6 - 15 |
| Frikadeller (tykkelse 2 cm)[1] | 3 | 10 - 20 |
| Fyldte frikadeller[1] | 3 | 10 - 20 |
| Forkogte stegepølser[1] | 3 | 8 - 20 |
| Rå stegepølser[1] | 3 | 8 - 20 |

[1] Vend flere gange.

[2] Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

[3] Rør rundt jævnligt.

[4] Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet.

[5] Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

[6] Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger.

[7] Tilsæt madvarer efter lydsignalet.

| | Temperaturtrin | Samlet stegetid efter lydsignal (min.) |
|---|---|---|
| **Fisk** | | |
| Fiskefilet, naturel[1] | 4 | 10 - 20 |
| Fiskefilet, paneret[1] | 3 | 10 - 20 |
| Rejer[1] | 4 | 4 - 8 |
| Scampi[1] | 4 | 4 - 8 |
| Fisk, stegt, hel[1] | 3 | 10 - 20 |
| **Retter med æg** | | |
| Spejlæg med smør[4] | 2 | 2 - 6 |
| Spejlæg med olie[2] | 4 | 2 - 6 |
| Røræg[3] | 2 | 4 - 9 |
| Omelet[5] | 2 | 3 - 6 |
| Pandekager[5] | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Arme riddere[5] | 3 | 4 - 8 |
| Kaiserschmarrn[5] | 3 | 10 - 15 |
| **Grøntsager og bælgfrugter** | | |
| Hvidløg[3] | 2 | 2 - 10 |
| Stege løg klare[3] | 2 | 2 - 10 |
| Ristede løg[3] | 3 | 5 - 10 |
| Squash[1] | 3 | 4 - 12 |
| Auberginer[1] | 3 | 4 - 12 |
| Peberfrugter[1] | 3 | 4 - 15 |
| Stegning af grønne asparges[1] | 3 | 4 - 15 |
| Svampe[3] | 4 | 10 - 15 |
| Dampning af grøntsager i olie[3] | 1 | 10 - 20 |
| Glasering af grøntsager[3] | 3 | 6 - 10 |
| **Kartofler** | | |
| Stegte kartofler af pillekartofler[3] | 5 | 6 - 12 |
| Stegte kartofler af rå kartofler[3] | 4 | 15 - 25 |
| Kartoffelpuffer[5] | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Schweizer Rösti[4] | 2 | 50 - 55 |
| Glaserede kartofler[3] | 3 | 10 - 15 |

[1] Vend flere gange.

[2] Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

[3] Rør rundt jævnligt.

[4] Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet.

[5] Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

[6] Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger.

[7] Tilsæt madvarer efter lydsignalet.

| | Temperaturtrin | Samlet stegetid efter lydsignal (min.) |
|---|---|---|
| **Saucer** | | |
| Tomatsauce med grøntsager[3] | 1 | 25 - 35 |
| Bechamelsauce[3] | 1 | 10 - 20 |
| Ostesauce[3] | 1 | 10 - 20 |
| Reducering af sauce[3] | 1 | 25 - 35 |
| Søde saucer[3] | 1 | 15 - 25 |
| **Dybfrostprodukter** | | |
| Schnitzel[1] | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu[1] | 4 | 10 - 30 |
| Fjerkræbryst[1] | 4 | 10 - 30 |
| Chicken nuggets[1] | 4 | 10 - 15 |
| Gyros[3] | 4 | 10 - 15 |
| Kebab[3] | 4 | 10 - 15 |
| Fiskefilet, naturel[1] | 3 | 10 - 20 |
| Fiskefilet, paneret[1] | 3 | 10 - 20 |
| Fiskepinde[1] | 4 | 8 - 12 |
| Stegning af pommes frites[3] | 5 | 4 - 6 |
| Panderetter[3] | 3 | 6 - 10 |
| Forårsruller[1] | 4 | 10 - 30 |
| Camembert[1] | 3 | 10 - 15 |
| **Andet** | | |
| Camembert[1] | 3 | 7 - 10 |
| Croutoner[3] | 3 | 6 - 10 |
| Tør-færdigretter[6] | 1 | 5 - 10 |
| Ristning af mandler[7] | 4 | 3 - 15 |
| Ristning af nødder[7] | 4 | 3 - 15 |
| Ristning af pinjekerner[7] | 4 | 3 - 15 |

[1] Vend flere gange.

[2] Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

[3] Rør rundt jævnligt.

[4] Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet.

[5] Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

[6] Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger.

[7] Tilsæt madvarer efter lydsignalet.

## Teppan Yaki og Grill til FlexZonen

### Grill

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

### Teppan Yaki

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

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

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

| | Gryder og pander | Temperaturtrin | Samlet stegetid efter lydsignal (min.) |
|---|---|---|---|
| **Kød** | | | |
| Schnitzel, naturel[1] | / | 4 | 6 - 10 |
| Filet[1] | / | 4 | 6 - 10 |
| Koteletter[1] | / | 3 | 10 - 15 |
| Steak, rare (tykkelse 3 cm)[1] | / | 5 | 6 - 8 |
| Steak, medium (tykkelse 3 cm)[1] | / | 5 | 8 - 12 |
| Steak, well done (tykkelse 3 cm)[1] | / | 4 | 8 - 12 |
| Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)[1] | / | 3 | 10 - 20 |
| Bacon[1] | / | 3 | 5 - 8 |
| Hamburgers[1] | / | 3 | 6 - 15 |
| Pølser, kogte[1] | / | 4 | 8 - 20 |
| Pølser, rå[1] | / | 4 | 8 - 20 |
| Gyros[2] | | 4 | 7 - 12 |
| Hakket kød[2] | | 4 | 6 - 10 |
| **Fisk og skaldyr** | | | |
| Fiskefilet, naturel[1] | / | 4 | 10 - 20 |
| Små rejer[1] | / | 4 | 4 - 8 |
| Store rejer[1] | / | 4 | 4 - 8 |
| Stegning af fisk, hel[1] | / | 3 | 15 - 30 |

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

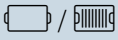
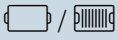
[2] Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Rør rundt jævnligt.

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

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

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

[6] Læg madvarerne på efter lydsignalet.

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

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

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

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

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

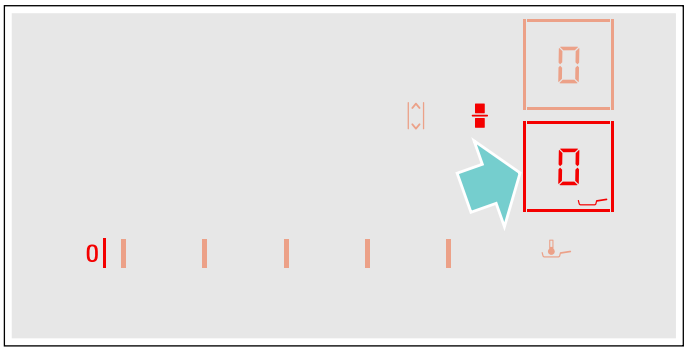
[5] Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

[6] Læg madvarerne på efter lydsignalet.

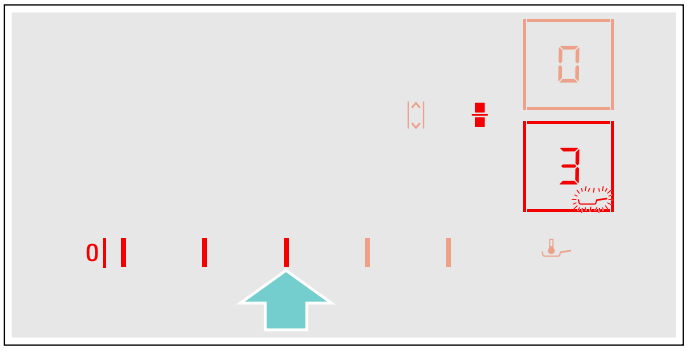
## Indstilling

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

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



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



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

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

**Bemærk:** Vend retterne, så de ikke brænder på.

### Deaktivere stegesensor

Berør symbolet , og vælg kogezonen. Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

# Børnesikring

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

## Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

Aktivere:
1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør symbolet i ca. 4 sekunder.
   Indikatoren lyser i 10 sekunder.

Kogetoppen er låst.

Deaktivere:
1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør symbolet i ca. 4 sekunder.

Låsningen er deaktiveret.

## Permanent børnesikring

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

### Tænde og slukke

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

# Aftørringssikring

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

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

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

### Anvisninger

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

# Automatisk sikkerhedsafbrydelse

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

Kogezonen holder op med at varme. I kogezonens indikator blinker skiftevis F, 8 og restvarmeindikatoren h eller H.

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

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

# Grundindstillinger

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

| Indikator | Funktion |
|---|---|
| c 1 | **Børnesikring**<br>0 Manuel*.<br>1 Automatisk.<br>2 Funktion deaktiveret. |
| c2 | **Lydsignaler**<br>0 Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret.<br>1 Kun fejlsignal er aktiveret.<br>2 Kun kvitteringssignal er aktiveret.<br>3 Alle lydsignaler er aktiveret.* |
| c3 | **Vise energiforbrug**<br>0 Deaktiveret.*<br>1 Aktiveret. |
| c5 | **Automatisk programmering af tilberedningstid**<br>00 Deaktiveret.*<br>01-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning. |
| c6 | **Varighed af lydsignal for Timer-funktion**<br>1 10 sekunder.*<br>2 30 sekunder.<br>3 1 minut. |
| c 7 | **Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt**<br>**De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt.**<br>0 Deaktiveret.Kogesektionens maksimumeffekt.*/**<br>1 1000 W minimumeffekt.<br>1.5 1500 W<br>...<br>3 3000 W anbefalet ved 13 ampere.<br>3.5 3500 W anbefalet ved 16 ampere.<br>4 4000 W<br>4.5 4500 W anbefalet ved 20 ampere.<br>...<br>9 eller 9.5 Kogesektionens maksimumeffekt.** |
| c 11 | **Ændre forindstillede effekttrin til Move-funktionen**<br>_9 Forindstillet effekttrin for det forreste kogeområde.<br>-5 Forindstillet effekttrin for det midterste kogeområde.<br>¯1.5 Forindstillet effekttrin for det bageste kogeområde. |
| c 12 | **Gryder og pander og kontrol af egnethed**<br>0 Ikke egnet<br>1 Ikke optimal<br>2 Velegnet |

| | | |
|---|---|---|
| c 13 | **Konfigurere aktivering af den fleksible kogezone** | |
| | 0 | Som to uafhængige kogezoner. |
| | 1 | Som én sammenhængende kogezone.* |
| c0 | **Nulstille til standardindstillinger** | |
| | 0 | Individuelle indstillinger.* |
| | 1 | Nulstille til fabriksindstillinger. |

*Fabriksindstilling

**Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

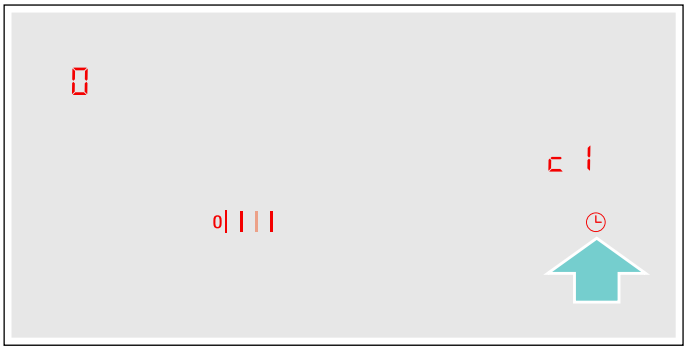
## Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

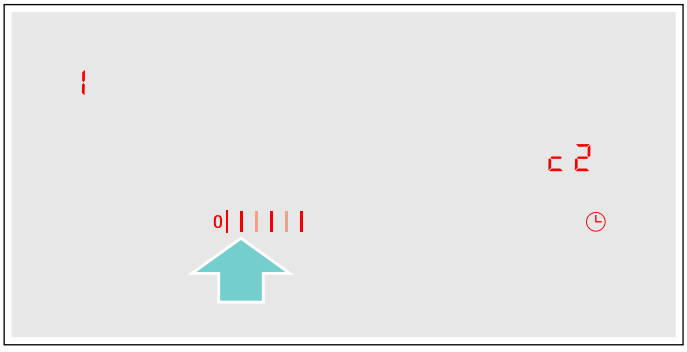
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet ◷ i ca. 4 sekunder.
   De første fire indikatorer viser produktoplysningerne.
   Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

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

3. Når symbolet ◷ berøres igen, åbnes grundindstillingerne.
   I indikatorerne vises c 1 og 0 som forindstilling.




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




6. Berør symbolet ◷ i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

### Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

# Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogesektionens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

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

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

Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet
⟶ *"Grundindstillinger"*

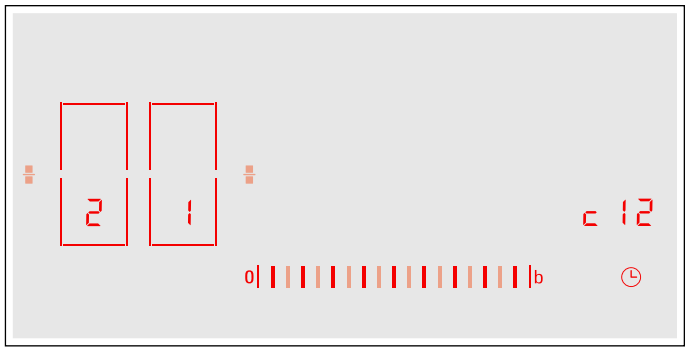
# Test af gryder/pander

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

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

1. Sæt den kolde gryde/pande med ca. 200 ml vand midt på den kogezone, hvis diameter bedst passer til gryde-/pandebunden.
2. Luk Grundindstillingerne op, og vælg indstillingen c 12.
3. Berør indstillingsområdet. I kogezone-indikatoren blinker –.
   Funktionen er aktiveret.

Efter 10 sekunder vises resultatet af kontrollen af kvalitet og hastighed for tilberedningen i kogezone-indikatoren.




Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

| Resultat | |
|---|---|
| 0 | Gryden eller panden egner sig ikke til kogezonen og bliver derfor ikke opvarmet.* |
| 1 | Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.* |
| 2 | Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt. |

* Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen aftestes på den lille kogezone.

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

### Anvisninger

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

# PowerManager

Med funktionen Power-Manager kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

Kogesektionen er forindstillet fra fabrikkens side. Dens maksimale effekt er angivet på typeskiltet. Med funktionen Power-Manager kan værdien ændres afhængigt af betingelserne for den pågældende el-installation.

For ikke at overskride denne indstillingsværdi fordeler kogesektionen automatisk den tilgængelige effekt på de tændte kogezoner.

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

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

# Home Connect

Dette apparat kan bruges med WLAN, indstillinger kan sendes til apparatet via en mobil slutenhed.

Hvis apparatet ikke er forbundet med et hjemmenetværk, fungerer det som en kogetop uden netværkstilslutning. Kogetoppen kan altid betjenes via betjeningsfeltet.

Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af Home Connect-tjenesternes tilgængelighed i det pågældende land. Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande.Der findes yderligere oplysninger om dette på www.home-connect.com.

### Anvisninger

- Kogetoppe må ikke bruges uden opsyn - kogning skal overvåges.
- Overhold sikkerhedsanvisningerne i brugsanvisningen, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-appen. Overhold også anvisningerne i Home Connect app.⟶ *"Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 5*
- Med Home Connect-appen kan indstillinger sendes til apparatet, hvor de skal bekræftes. Betjening af apparatet fra undervejs er ikke muligt.
- Betjening, der udføres direkte på apparatet, har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect app.

## Opsætning

Før der kan foretages indstillinger med Home Connect, skal Home Connect App være installeret og sat op på den mobile enhed.

Følg anvisningerne om dette i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.

For at foretage indstillingerne skal de trin udføres, som bliver angivet i app'en.

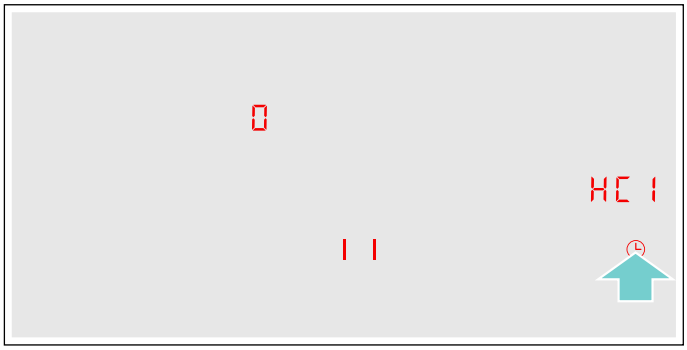
App'en skal være åbnet, før opsætningen kan udføres.

## Automatisk forbindelse til hjemmenetværk

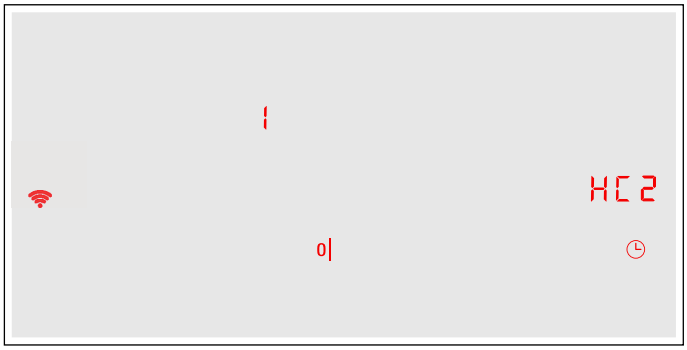
Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet.

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

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




4. Indstil værdien 1 i indstillingsområdet.
   I betjeningsfeltet blinker 1 og symbolet ⌔.
5. Tryk indenfor 2 minutter på WPS tasten på routeren.
   Når symbolet ⌔ ikke længere blinker men lyser konstant i betjeningsfeltet, er kogesektionen forbundet med netværket.
   **Bemærk:**
   Hvis der ikke kan oprettes forbindelse, vises værdien 2 „Forbind manuelt”. Forbind apparatet manuelt med hjemmenetværket, eller start den automatiske forbindelse igen.
   Apparatet forsøger automatisk at oprette forbindelse til app'en, og indstillingen HC2 vises. I indstillingsområdet blinker værdien 1.

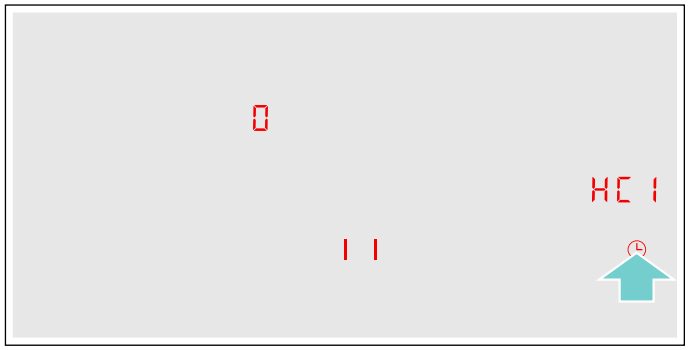



6. Start appen på den mobile enhed, og følg anvisningerne for oprettelse af den automatiske netværksforbindelse.

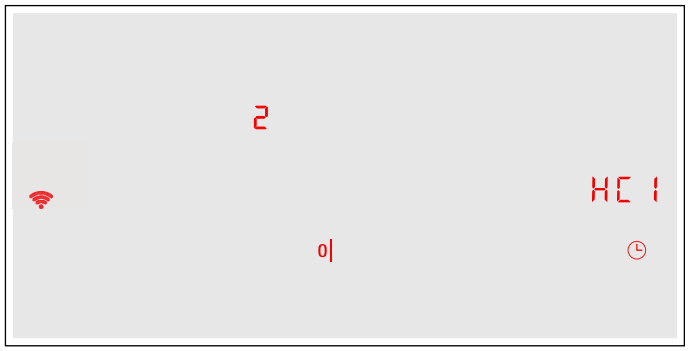
Forbindelsen er oprettet, når værdien 0 vises i kogezone-indikatoren.

## Manuel forbindelse til hjemmenetværk

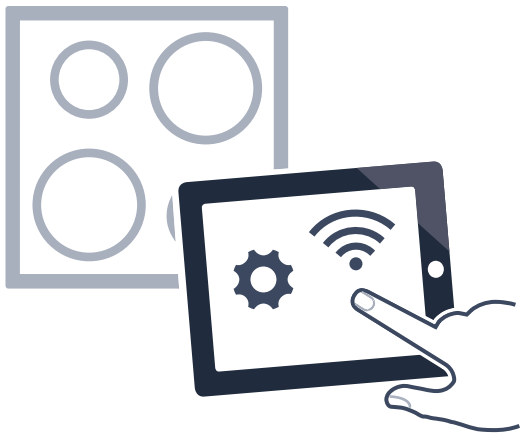
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet ◷ i 4 sekunder.
   Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet ◷, indtil indstillingen HC 1 vises.
   I kogezone-indikatoren lyser 0.




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

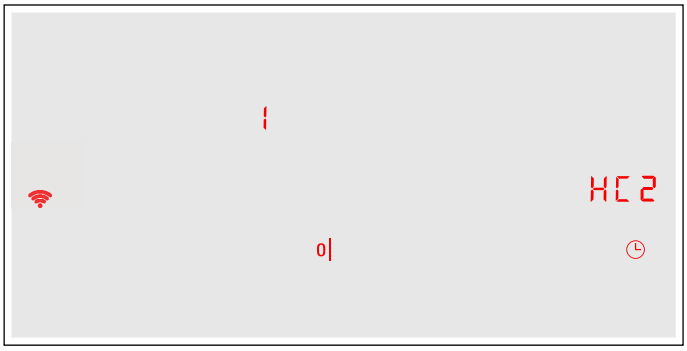



5. Opret forbindelse mellem en mobil enhed og kogesektionens netværk med SSID „HomeConnect” og password „HomeConnect”.



Når symbolet ⌔ ikke længere blinker men lyser konstant i betjeningsfeltet, er kogesektionen forbundet med netværket.

Apparatet forsøger automatisk at oprette forbindelse til app'en, og indstillingen HC2 vises. I indstillingsområdet blinker værdien 1.




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

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

## Home Connect indstillinger

Home Connect kan når som helst tilpasses til de individuelle behov.

Naviger i kogetoppens grundindstillinger til Home Connect-indstillingerne for at få vist netværks- og apparatinformationer.

| Indikator | Funktion |
|---|---|
| HC 1 | **Forbindelse til hjemmenetværk (WLAN)** |
| 0 | Ikke forbundet/afbryd netværksforbindelse. |
| 1 | Forbind automatisk. |
| 2 | Forbind manuelt. |
| 3 | Forbundet. |
| HC2 | **Forbindelse med app** |
| 0 | Ikke forbundet. |
| 1 | Opret forbindelse. |
| HC3 | **Forbindelse med WLAN** |
| 0 | Trådløst modul deaktiveret. |
| 1 | Trådløst modul aktiveret. |
| HC4 | **Indstillinger via app** |
| 0 | Deaktiveret. |
| 1 | Aktiveret.* |
| HC5 | **Softwareopdatering** |
| 1 | Opdatering tilgængelig og parat til installation. |
| 2 | Start installationen. |
| HC6 | **Fjernadgang via kundeservice** |
| 0 | Ikke tilladt. |
| 1 | Tilladt. |
| * Grundindstilling | |

| Indikator | Funktion |
|---|---|
| HC7 | **WLAN-signalstyrke** |
| 0 | Ikke forbundet med netværk (WLAN). |
| 1 | Signalstyrke 1 (dårlig) |
| 2 | Signalstyrke 2 (middel) |
| 3 | Signalstyrke 3 (god) |
| HC8 | **Forbindelse til Home Connect-server** |
| 0 | Ikke forbundet. |
| 1 | Forbundet. |
| * Grundindstilling | |

### Anvisninger

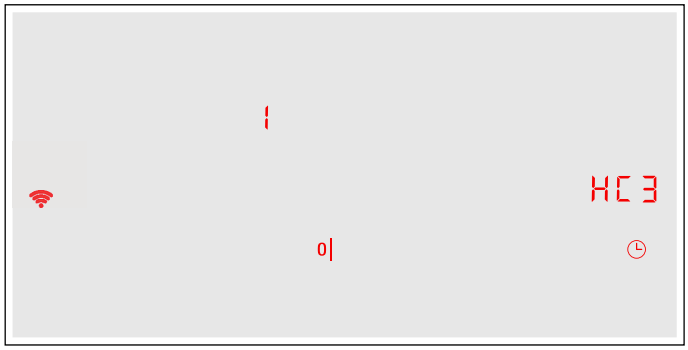
- Indstillingen HC2 vises kun, hvis apparatet er forbundet med hjemmenetværket.
- Indstillingen HC3 vises kun, hvis apparatet allerede har været forbundet med hjemmenetværket en gang.
- Indstillingen HC5 vises kun, hvis en opdatering er tilgængelig.
- Indstillingen HC6 vises kun, hvis kundeservice forsøger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

### Deaktivere WLAN

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

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

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet ◷ i 4 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet ◷, indtil indstillingen HC3 vises. I kogezone-indikatoren lyser 1.




4. Indstil værdien 0 i indstillingsområdet.

WLAN er deaktiveret, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet ((•)).

### Afbryde fra netværk

Kogesektionens forbindelse til netværket kan altid afbrydes.

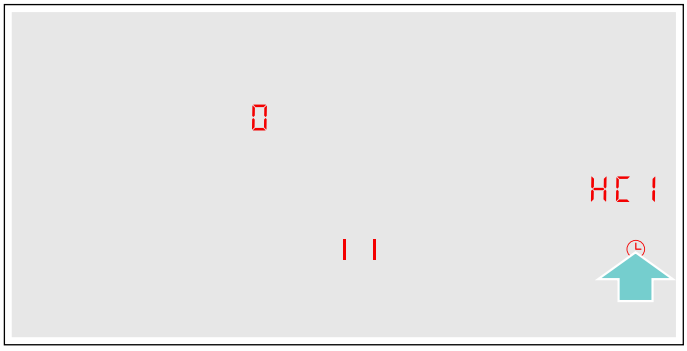
**Bemærk:**
Når kogesektionens forbindelse til netværket er afbrudt, er betjening via Home Connect ikke mulig.

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

Apparatets forbindelse til hjemmenetværket er afbrudt, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet ᯤ.

### Forbinde netværk

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




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

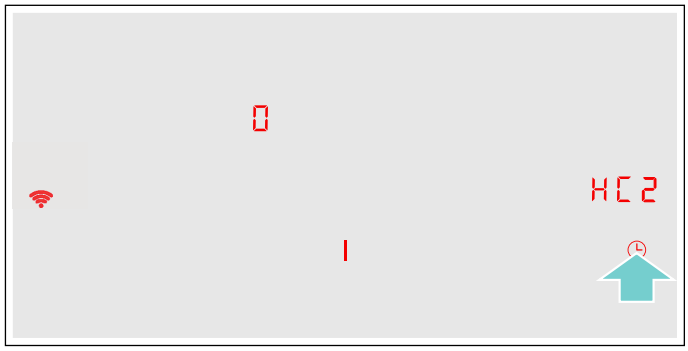
### Forbind med App

Når Home Connect app er installeret på den mobile enhed, kan den forbindes med kogesektionen.

### Anvisninger

- Apparatet skal være forbundet med netværket.
- App'en skal være åbnet og være indstillet.
- Hvis der er oprettet en direkte forbindelse til en emhætte, skal kogesektionens forbindelse til hjemmenetværket først afbrydes, og derefter skal forbindelsen startes igen.⟶ *"Afbryde fra netværk" på side 34*⟶ *"Forbinde netværk" på side 34*

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




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

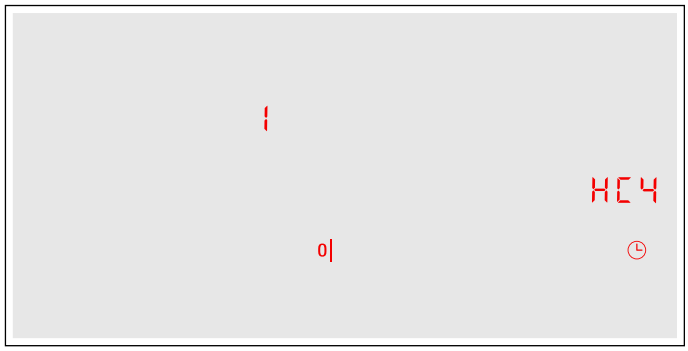
### Indstillinger via app

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

### Anvisninger

- Kogesektionen skal være slukket for at ændre grundindstillingerne.
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under en sådan betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect app.
- Ved levering er overførsel af indstillinger aktiveret.
- Hvis overførsel af indstillinger er deaktiveret, er det kun kogesektionens driftstilstand, der vises i Home Connect app.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet ◷ i 4 sekunder.
   Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet ◷, indtil indstillingen HC 4 vises.
4. Vælg værdien 1 i indstillingsområdet for at aktivere overførslen, og vælg værdien 0 for at deaktivere overførslen.




### Bekræft kogeindstillingerne

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

## Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver kogesektionens software opdateret (f.eks. optimering, fejlafhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer). En forudsætning for dette er, at man er registreret som Home Connect-bruger, har installeret app'en på den mobile enhed og er forbundet med Home Connect-serveren.

Så snart der er kommet en software update, får brugeren en meddelelse over Home Connect app, hvor opdateringen også kan downloades.

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

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

### Anvisninger

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

## Fjerndiagnostik

Ved en fejl kan kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik.

Kontakt kundeservice, sørg for, at apparatet er forbundet med Home Connect-serveren, og kontroller, om fjerndiagnostik-tjenesten er tilgængelig i det pågældende land.

### Bemærk:

Der findes flere oplysninger om tilgængeligheden af fjerndiagnostik-tjenesten i det pågældende land under Hjælp & Support på Home Connect hjemmesiden: www.home-connect.com

## Oplysning om datasikkerhed

Første gang ovnen forbindes med et WLAN-netværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect Server (førstegangs-registerering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets kode samt MAC-adressen for det indbyggede WiFi kommunikationsmodul).
- WiFi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Apparatets aktuelle software- og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangs-registrering åbner for brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten skal bruges første gang.

### Bemærk:

Vær opmærksom på, at Home Connect funktionaliteten kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect App'en. Der kan åbnes oplysninger om datasikkerheden i Home Connect App.

## Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU.

Der findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på internettet på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.siemens-home.bsh-group.com.

CE

2,4 GHz bånd: 100 mW maks.
5 GHz bånd: 100 mW maks.

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

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

# Forbindelse emhætte

Dette apparat kan forbindes med en passende emhætte, så emhættens funktioner kan styres via kogesektionen.

Apparaterne kan forbindes med hinanden på forskellige måder:

**Home Connect**

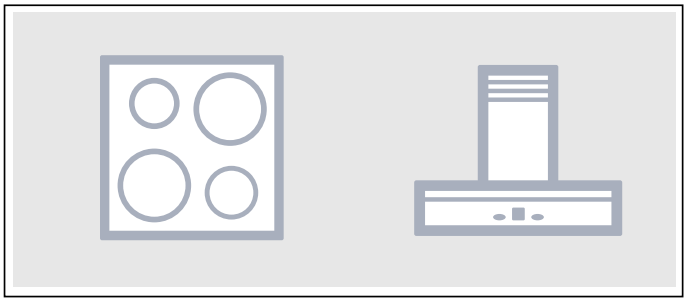
Hvis begge apparater kan anvendes med Home Connect, kan der oprettes en forbindelse via Home Connect app.

Begge apparater kan betjenes med app'en og via betjeningsfeltet.

Følg anvisningerne om dette i den medfølgende dokumentation fra Home Connect og i kapitlet Home Connect. ⟶ *"Home Connect" på side 31*

**Forbinde apparater direkte**

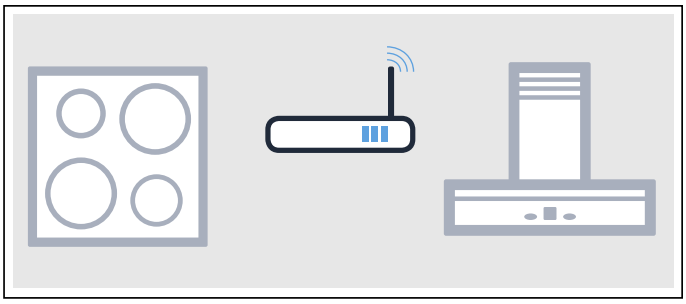
Hvis apparatet forbindes direkte med en emhætte, kan emhætten betjenes via kogesektionen. En forbindelse med hjemmenetværket eller med app'en er ikke længere mulig. Begge apparater kan betjenes via betjeningsfeltet.



**Forbinde apparater via hjemmenetværk**

Brug denne forbindelsesmåde, hvis ingen eller kun et af apparaterne er forbundet med Home Connect app.

Hvis apparaterne forbindes med hinanden via hjemmenetværket, kan både emhættestyringen og Home Connect bruges på kogesektionen.



### Anvisninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i emhættens brugsanvisning, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via emhættestyringen i kogesektionen.⟶ *"Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 5*
- Betjening direkte på emhætten har altid forrang. I dette tidsrum er det ikke muligt at betjene apparatet via emhættestyringen i kogesektionen.
- Apparatet bruger maks. 2 W ved standby i netværket.

## Opsætning

Kogetoppen skal være tændt for at oprette forbindelse mellem kogetop og emhætte.

### Direkte forbindelse

Sørg for, at emhætten er slukket.

Se kapitlet “Forbindelse kogesektion” i emhættens brugsanvisning.

**Bemærk:**
Hvis kogesektionen forbindes direkte med emhætten, er forbindelse til hjemmenetværket ikke længere mulig, og Home Connect kan ikke længere bruges.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet ◷ i 4 sekunder.
   Produktoplysningerne vises.
3. Berør symbolet ◷ gentagne gange, til indstillingen c 16 vises.
   I kogezone-indikatoren lyser 0.
4. Indstil værdien 1 i indstillingsområdet.
   I kogezone-indikatoren blinker 1.
5. Start forbindelsen på emhætten inden for 2 minutter.

Kogesektionen er forbundet med emhætten, når værdien 3 vises i kogezone-indikatoren. Når indstillingsmenuen er blevet lukket, vises symbolerne for emhættestyring på kogesektion i kogesektionens betjeningsfelt.

### Forbindelse via hjemmenetværk

Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet.

Der skal være adgang til routeren.Følg trinnene “Direkte forbindelse”, hvis dette ikke er tilfældet.

Kontroller først, at emhætten er forbundet med app'en eller befinder sig i hjemmenetværket.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet ◷ i 4 sekunder.
   Produktoplysningerne vises.
3. Berør symbolet ◷ gentagne gange, til indstillingen c 16 vises.
   I kogezone-indikatoren lyser 0 (ikke forbundet) eller 2 (forbind med hjemmenetværk).
4. Indstil værdien 1 i indstillingsområdet.
   I kogezone-indikatoren blinker 1.
5. Tryk indenfor 2 minutter på WPS tasten på routeren, hvis apparatet endnu ikke er forbundet med hjemmenetværket.
   Kogesektionen forbindes med hjemmenetværket, i kogezone-indikatoren vises værdien 2. Oprettelsen af forbindelse med emhætten starter automatisk og er aktiveret i 2 minutter.
   Fortsæt med det næste trin, hvis apparatet allerede er forbundet med hjemmenetværket.
6. Start forbindelsen på emhætten.

Kogesektionen er forbundet med emhætten, når værdien 3 vises i kogezone-indikatoren. Når indstillingsmenuen er blevet lukket, vises symbolerne for emhættestyring på kogesektion i kogesektionens betjeningsfelt.

**Bemærk:**
Forbindelsen kan kun oprettes, når begge apparater er forbundet med hjemmenetværket og befinder sig i forbindelsesprocessen. Start forbindelsesprocessen igen (grundindstillinger, indstilling c 16), hvis tiden for forbindelsesprocessen er udløbet for et af apparaterne.

## Afbryde fra netværk

De gemte forbindelser til hjemmenetværket og til emhætten kan altid nulstilles.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet ◷ i 4 sekunder.
   Produktoplysningerne vises.
3. Berør symbolet ◷ gentagne gange, til indstillingen c 16 vises.
4. Indstil værdien 0 i indstillingsområdet.

Forbindelsen blev oprettet igen.

## Styring af emhætte via kogetop

I kogezonens grundindstillinger kan emhættens forhold indstilles afhængigt af aktivering og deaktivering af kogetoppen eller enkelte kogezoner. ⟶ *"Indstillinger for emhættestyring" på side 38*

Flere indstillinger kan foretages via betjeningsfeltet.

### Indstilling af ventilator

**Aktivere**

1. Berør symbolet ⁂.
2. Vælg ventilationstrinnet.
   Der kan vælges mellem trin 1, 2 og 3. Tryk på tasterne 4 eller 5 eller på tasten b, indtil det ønskede intensive trin er indstillet.

Ventilatoren blev aktiveret.

**Deaktivere**

1. Berør symbolet ⁂.
2. Vælg ventilatortrin 0.

Ventilatoren er deaktiveret.

### Indstilling af automatikdrift

**Aktivere**

Tryk på symbolet ⁂, indtil symbolet A i betjeningsfeltet slukker.

Ventilatoren starter automatisk ved udvikling af damp og røg.

**Deaktivere**

Tryk på symbolet ⁂, indtil symbolet A slukker, eller indstil et andet ventilatortrin.

Automatisk drift er deaktiveret.

### Indstilling af emhættens belysning

Emhættens lys kan tændes og slukkes via kogetoppens betjeningsfelt.

Berør symbolet ☼.

## Indstillinger for emhættestyring

Den kogetopbaserede emhættestyring kan når som helst tilpasses til de individuelle behov.

| Indikator | Funktion |
|---|---|
| c 16 | **Forbindelse kogetop - emhætte** |
| 0 | Ikke forbundet / afbryd forbindelse. |
| 1 | Start forbindelse. |
| 2 | Forbundet med netværk (WLAN). |
| 3 | Forbundet med emhætte. |
| c 18 | **Automatisk start af ventilator** |
| 0 | Deaktiveret.<br>Ved behov skal emhætten tændes manuelt. |
| 1 | Aktiveret med automatikdrift.*<br>Emhætten aktiveres i automatikdrift, når en kogezone aktiveres. |
| 2 | Aktiveret med manuel drift.<br>Emhætten aktiveres med et fast trin, når en kogezone aktiveres. |
| c20 | **Ventilatorefterløb** |
| 0 | Ventilator slukker med kogetop. |
| 1 | Aktiveret med automatikdrift.* |
| 2 | Aktiveret med standard-ventilatorefterløb. |
| 3 | Ingen ændring af indstillingerne. |
| c21 | **Automatisk aktivering af belysningen** |
| 0 | Deaktiveret. |
| 1 | Aktiveret.*<br>Belysningen tænder, når kogetoppen aktiveres. |
| c22 | **Automatisk slukning af belysningen** |
| 0 | Deaktiveret.* |
| 1 | Aktiveret.<br>Belysningen slukker, når kogetoppen deaktiveres. |
| * Grundindstilling | |

**Bemærk:**
Indstillingerne c 18, c20, c21 og c22 vises kun, når apparatet er forbundet med en emhætte.

# Rengøring

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

## Kogesektion

### Rengøring

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved kan det undgås, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket.

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

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

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler som ovnspray eller pletfjerne
- Skuresvampe
- Højtryksrenser eller dampstråler

Hårdnakket smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere via Kundeservice eller i vores Online-shop.

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

| Ved pletter | |
|---|---|
| Rester af vand og kalk | Rengør kogetoppen med det samme, når den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogetoppe.* |
| Sukker, ris-stivelse eller plastik | Rengør med det samme. Anvend en glasskraber. Pas på: Fare for forbrænding.* |
| * Rengør bagefter med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. | |

**Bemærk:** Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

## Kogetoppens ramme

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

# Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

## Anvendelse

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

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

**Hvor blinker indikatorerne, og der lyder et signal?**

Fjern væske eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet.
Der findes en vejledning om, hvordan lydsignalet deaktiveres, i kapitlet ⟶ *"Grundindstillinger"*

**Hvorfor kan stegesensoren ikke aktiveres?**

Apparatets maksimale effektforbrug er nået, eller funktionen PowerManager er aktiveret. Sluk eller reducer effekttrinnet for de aktive kogezoner.
Der findes flere oplysninger om denne funktion i kapitlet ⟶ *"PowerManager" på side 31*

## Lyde

**Hvorfor høres der lyde under madlavningen?**

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

**Mulige lyde:**

**Dyb brummen som ved en transformer:**

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

**Dyb fløjtelyd:**

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

**Knitrende lyd:**

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

**Høje fløjtelyde:**

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

**Ventilatorlyd:**

Kogetoppen er udstyret med en ventilator, som tændes ved høje temperaturer. Ventilatoren kan også fortsætte driften, efter at kogetoppen er slukket, hvis den målte temperatur stadig er for høj.

## Gryder og pander

**Hvilke gryder og pander er egnede til en induktionskogetop?**

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

**Hvorfor opvarmes kogezonen ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?**

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

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

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

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

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

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

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

## Rengøring

**Hvordan skal kogetoppen rengøres?**

De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik.Det anbefales at undlade at anvende aggressive eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.

Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogetoppen i kapitlet ⟶ *"Rengøring"*

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

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

| Indikator | Mulig årsag | Afhjælpning |
|---|---|---|
| Ingen | Strømforsyningen er afbrudt. | Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen. |
| | Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. | Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. |
| | Fejl i elektronikken. | Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes. |
| Indikatorerne blinker | Betjeningsområdet er fugtigt, eller der befinder sig en genstand på det. | Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden. |
| I kogezone-indikatorerne blinker – | Der er opstået en fejl i elektronikken. | Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at nulstille fejlen. |
| F2 / E7015 | Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone. | Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogesektionen. |
| F4 / E7015 | Elektronikken er blevet overophedet, og alle kogezoner er blevet slukket. | |
| F5 + effekttrin og lydsignal | Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Elektronikken er ved at blive overophedet. | Fjern den pågældende gryde/pande.Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes. |
| F5 og et lydsignal | Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. | Fjern den pågældende gryde/pande. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes. |
| F1 / F6 | Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet. | Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen. |
| F0 | Funktionen Indstillingsoverførsel kan ikke aktiveres | Bekræft fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt sensorfelt. Madlavningen kan fortsættes på normal vis, uden at funktionen Indstillingsoverførsel benyttes. Kontakt teknisk kundeservice. |
| F9 | FlexPlus-kogezonen kan ikke aktiveres | Bekræft fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt sensorfelt. Madlavningen kan fortsættes på normal vis på de andre kogezoner. Kontakt teknisk kundeservice. |
| F8 | Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse. | Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet |
| E7010 | Kogesektionen kan ikke oprette forbindelse til hjemmenetværket eller emhætten. | Bekræft fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt sensorfelt. Madlavningen kan fortsættes på normal vis uden en forbindelse.<br>Kontakt teknisk kundeservice, hvis indikatoren vises igen. |
| E9000<br>E9010 | Der er fejl i driftsspændingen, den er udenfor det normale driftsområde. | Kontakt elselskabet. |
| U400 | Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt | Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, at kogesektionen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. |
| dE | Demotilstand er aktiveret | Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Tryk på et vilkårligt sensorfelt indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret. |

Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.

### Anvisninger

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

# Kundeservice

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

## E-nummer og FD-nummer:

Ved kontakt med vores serviceafdeling skal apparatets E-nummer og FD-nummer opgives.

Typeskiltet med numrene findes følgende steder:

- I apparates papirer.
- På den nederste del af kogetoppen.

E-nummeret findes også på kogetoppens glasflade. Kundeserviceindeks (KI) og FD-nummer kan kontrolleres i Grundindstillingerne. Der findes oplysninger om dette i kapitlet ⟶ *"Grundindstillinger"*.

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

**Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl**
**DK** 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

# Prøveretter

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

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

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

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

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

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

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

**BSH Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG

**siemens-home.bsh-group.com**

9001379193 (991129)