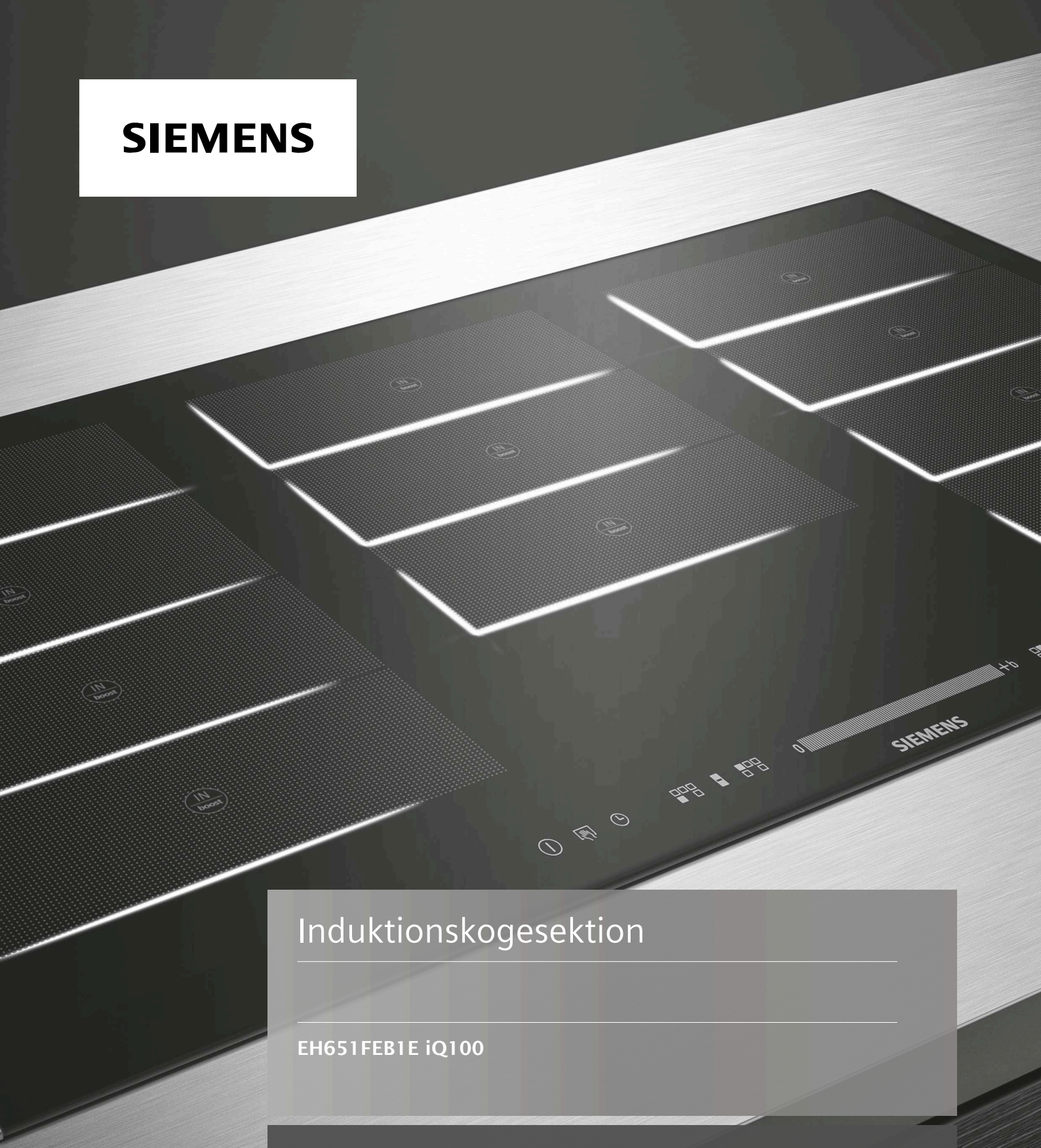
SIEMENS



Induktionskogesektion

EH651FEB1E iQ100

da Betjeningsvejledning 2

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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.

Indholdsfortegnelse

1 Sikkerhed ... 2
2 Forhindring af materielle skader ... 4
3 Miljøbeskyttelse og besparelse ... 5
4 Egnede gryder og pander ... 5
5 Lær apparatet at kende ... 7
6 Generel betjening ... 8
7 Tidsfunktioner ... 9
8 powerBoost ... 10
9 Børnesikring ... 10
10 Aftørringssikring ... 10
11 Individuel sikkerhedsslukning ... 11
12 Grundindstillinger ... 11
13 Test af gryder/pander ... 12
14 Rengøring og pleje ... 12
15 Afhjælpning af fejl ... 13
16 Bortskaffelse ... 14
17 Kundeservice ... 14
18 Prøveretter ... 14

⚠ 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

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

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

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

Anvend ikke apparatet:

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

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

1.3 Begrænsning af brugerkreds

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

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.
Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

⚠ ADVARSEL – Brandfare!
Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.
- ▸ Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- ▸ Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

Kogezonen bliver meget varm.
- ▸ Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
- ▸ Opbevar aldrig genstande på kogezonen.

Apparatet bliver varmt.
- ▸ Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.
- ▸ Anvend ikke afdækninger over kogetoppen.

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

Madvarer kan antændes.
- ▸ Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!
Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.
- ▸ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▸ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.
- ▸ Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Apparat bliver meget varmt under brugen.
- ▸ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.
- ▸ Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!
Forkert udførte reparationer er farlige.
- ▸ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▸ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▸ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.
- ▸ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▸ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.
- ▸ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▸ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, skal sikringen i sikringsskabet straks slås fra.
- ▸ Kontakt kundeservice. → *Side 14*

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.
- ▸ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Isoleringen på ledninger til elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele.
- ▸ Sørg for, at tilslutningskablet til elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

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

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

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

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

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

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

2 Forhindring af materielle skader

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

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

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

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.
- ▸ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse.
Sæt gryden/panden centreret på.
Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezonens diameter.

Tip Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiameteren.
- ■ Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezoner forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.
- ■ Når der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.
- ■ Når låget løftes, undslipper der meget energi.

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

Brug gryder og pander med en plan bund.
- ■ En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.
- ■ Store gryder og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.
- ■ Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

Skru ned til et lavere kogetrin i god tid.
- ■ Der forbruges unødigt meget energi, hvis videre-kogningstrinnet er for højt.

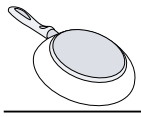
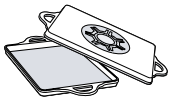
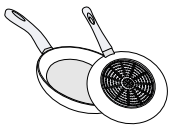
Produktoplysningerne iht. (EU) 66/2014 er angivet i den medfølgende produktdokumentation og i internettet på produktsiden for dette apparat.

4 Egnede gryder og pander

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

4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

For at gryder og pander skal blive registreret korrekt, skal deres størrelse og materiale opfylde visse kriterier.
Gryder og panders bund skal være fuldstændig plan og glat.
Funktionen Test af gryder/pander kan bruges til kontrol af, om den pågældende gryde eller pande er egnet.
Der findes flere oplysninger om dette i
→ *"Test af gryder/pander", Side 12*.

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

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

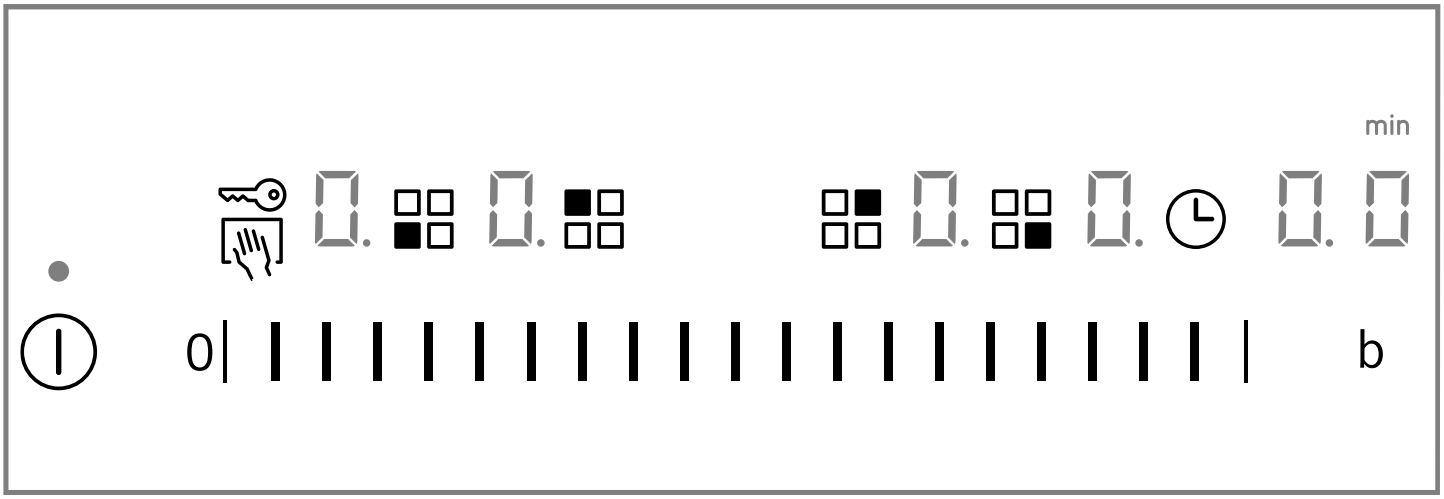
5 Lær apparatet at kende

5.1 Madlavning med induktion

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

5.2 Betjeningsfelt

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



Bemærkninger

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

Valg-sensorer

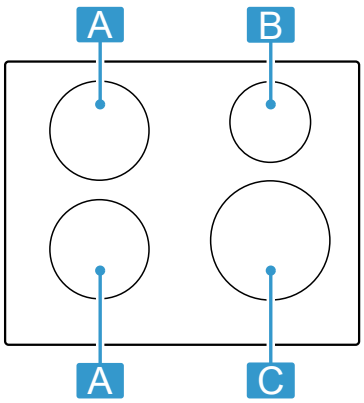
Når kogesektionen tændes, lyser de valgbare taster, der aktuelt er tilgængelige.

Sensor	Funktion
⏻	Hovedafbryder
0||||||||||||	Indstillingsområde
⊞	Valg af kogezone
b	powerBoost
◷	Sluknings-timer / Minutur
⊸	Børnesikring
☜	Aftørringssikring

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

5.3 Kogezonernes fordeling

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



Område	Højeste kogetrin	
A Ø 18 cm	Effekttrin 9 powerBoost	1.800 W 3.100 W
B Ø 14,5 cm	Effekttrin 9 powerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 21 cm	Effekttrin 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W

5.4 Kogezone

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

Område	Kogezonetype
○	Enkelt kogezone

5.5 Restvarmeindikator

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

Indikator	Betydning
H	Kogezonen er meget varm.
h	Kogezonen er varm.

6 Generel betjening

6.1 Tænde for kogesektionen

- ▸ Berør ⏻.
  Der lyder et akustisk signal, og indikatoren ved siden af ⏻ lyser.
- ✔ Kogesektionen er klar til brug.

reStart

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

6.2 Slukning af kogesektion

- ▸ Berør ⏻, til indikatorerne slukkes.
- ✔ Alle kogezoner er slukket.

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

6.3 Indstilling af effekttrin for kogezonerne

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

1. Tryk let på ⊞ for at vælge kogezonen.
- ✔ I indikatoren lyser 0 og nedenunder symbolet ⎽.
2. Vælg det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.
- ✔ Effekttrinnet er indstillet.

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

quickStart

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

Ændring af effekttrin eller slukning af kogezone

1. Vælg kogezonen.
2. Vælg det ønskede kogetrin i indstillingsområdet, eller indstil til 0.
- ✔ Kogezonens kogetrin ændres, eller kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

6.4 Tips om tilberedning

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

Gode råd om madlavning

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

	⎽⎓☰	◷ min
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Mælk[1]	1. - 2.	-
Kogte pølser[1]	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		

[1] Uden låg
[2] Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.

	⎓	◷ min
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelklöße [1]	4. - 5.	20 - 30
Fisk [1]	4 - 5	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris med dobbelt vandmængde	2. - 3.	15 - 30
Mælkeris [2]	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Hvide kartofler	4. - 5.	15 - 30
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3. - 4.	120 - 180
SuppeSuppe	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3. - 4.	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4. - 5.	-
Grydestegning		
Rullesteg	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch [2]	3 - 4	50 - 60
Grydestegning/stegning med lidt fedt [1]		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturel eller paneret	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm tyk)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrosset	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)	4. - 5.	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af friske grøntsager og svampe	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager, stegt én ad gangen	6. - 7.	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3. - 4.	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis [1]		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

[1] Uden låg
[2] Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.

7 Tidsfunktioner

Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:
- Sluknings-timer
- Minutur

7.1 Sluknings-timer

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

Aktivering af Sluknings-timer

1. Vælg kogezone og effekttrin.
2. Tryk på ◷.
✔ I kogezonen lyser I→I.
3. Indstil tilberedningstiden i indstillingsområdet.
   – Når den første halvdel af indstillingsområdet berøres, reduceres tilberedningstiden med et minut. Når den anden halvdel af indstillingsområdet berøres, forøges tilberedningstiden med et minut.

✔ Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
✔ Når varigheden er gået, lyder der et signal.
4. Tryk på ◷.
✔ Indikatorerne slukkes, og lydsignalet holder op.

Sluknings-timer ændring eller deaktivering

1. Vælg kogezonen, og berør derefter ◷.
2. Den indstillede tid slettes ved at ændre tilberedningstiden i indstillingsområdet eller indstille til 00.

7.2 Minutur

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

Aktivering af Minutur

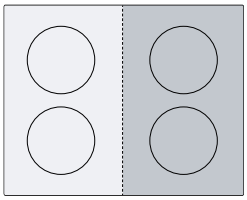
1. Tryk gentagne gange på ◷, til 🔔 lyser.
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet.
- ✔ Tiden begynder at tælle ned.
- ✔ Når varigheden er gået, lyder der et signal.
3. Tryk på ◷.
- ✔ Indikatorerne slukkes, og lydsignalet holder op.

MinuturÆndre eller deaktivere

1. Tryk gentagne gange på ◷, til 🔔 lyser.
2. Den indstillede tid slettes ved at ændre tilberedningstiden i indstillingsområdet eller ved at indstille til 00.

8 powerBoost

Med denne funktion kan større vandmængder opvarmes hurtigere end med kogetrin 9.
Denne funktion er tilgængelig for alle kogezoner, såfremt den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug.
I modsat fald blinker b og 9 i indikatoren for den valgte kogezone. Derefter indstilles 9 automatisk, uden at funktionen aktiveres.



8.1 Aktivering af powerBoost

1. Vælg kogezonen.
2. Tryk på b . Indikatoren b lyser.
- ✔ Funktionen er aktiveret.

8.2 Deaktivering af powerBoost

1. Vælg kogezonen.
2. Tryk på b . Indikatoren b slukkes, og kogezonen skifter tilbage til kogetrin 9.
- ✔ Funktionen er deaktiveret.

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

9 Børnesikring

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

9.1 Aktivering af Børnesikring

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

- ▸ Berør ⊸ i 4 sekunder.
- ✔ Indikatoren ved siden af ⊸ lyser i 10 sekunder.
- ✔ Kogesektionen er låst.

9.2 Deaktivering af Børnesikring

- ▸ Berør ⊸ i 4 sekunder.
- ✔ Låsningen er deaktiveret.

9.3 Automatisk børnesikring

Børnesikringen kan også deaktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes.
Fremgangsmåde for aktivering eller deaktivering af funktionen er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → *Side 11*.

10 Aftørringssikring

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

10.1 Aktivering af Aftørringssikring

- ▸ Berør ☜. Der lyder et signal.
- ✔ Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Der lyder et signal 5 sekunder før slukningen.

10.2 Deaktivering af Aftørringssikring

Deaktivering af funktionen før tiden:

- ▸ Berør ☜.
- ✔ Betjeningsfeltet er låst op.

11 Individuel sikkerhedsslukning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstilling ændres, bliver sikkerhedsfunktionen aktiveret. Kogezonen viser F8 og slukkes.
Tidsintervallet fra 1 til 10 timer afhænger af det valgte effekttrin.

Tryk på en vilkårlig tast for at tænde kogezonen.

12 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

12.1 Oversigt over grundindstillingerne

Indikator	Indstilling	Værdi
c 1	Børnesikring	0 - Manuel.[1] 1 Automatisk. 2 – Deaktiveret.
c 2	Akustiske signaler	0 – Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 – Kun fejlsignal er aktiveret. 2 – Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 – Alle lydsignaler er aktiveret [1].
c 3	Visning af energiforbrug Viser det samlede energiforbrug mellem kogepladen til og fra i kWh. Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.	0 – Deaktiveret.[1] 1 – Aktiveret.
c 5	Automatisk frakobling af kogezoner.	00 - slukket.[1] 01-99 - Minutter frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydsignal for Timer-slut	1 – 10 sekunder [1] 2 – 30 sekunder 3 - 1 minut
c 7	Effektbegrænsning Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene i den pågældende el-installation. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt. De nøjagtige angivelser findes på typeskiltet. Når funktionen er aktiveret, og kogesektionen når den indstillede effektgrænse, vises _, og det er ikke muligt at vælge et højere effekttrin.	0 – Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt [1]. 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalet ved 13 A. 3. - 3500 W. Anbefalet ved 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Anbefalet ved 20 A. ... 9 - Kogesektionens maksimumeffekt.
c 9	Tidsinterval for valg af kogezone	0 - Ubegrænset: Den sidst valgte kogezone kan indstilles, uden at den først skal vælges.[1] 1 - Begrænset: – Den sidst valgte kogezone kan indstilles inden for 10 sekunder, efter at den er valgt. Derefter skal kogezonen vælges igen, inden den kan indstilles.
c 12	Test af gryder/pander Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimal. 2 - Velegnet.
c 0	Nulstille til fabriksindstillinger	0 - Individuelle indstillinger [1]. 1 - Fabriksindstillinger.

[1] Fabriksindstilling

12.2 Åbne grundindstillinger

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

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

Produktoplysninger	Indikator
Liste over Teknisk Kundeservice (TK)	0 1

Produktoplysninger	Indikator
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	02.
Fabrikationsnummer 2	05

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

3. Berør ⊸ for at åbne grundindstillingerne.

✔ c 1 og 0 lyser som forindstilling.

4. Berør ⊸ gentagne gange, til den ønskede indstilling vises.
5. Vælg den ønskede indstilling i indstillingsområdet.
6. Berør ⊸ i 4 sekunder.

✔ Indstillingerne er gemt.

12.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

▸ Berør ⓘ.

✔ Alle ændringer bliver annulleret og gemmes ikke.

13 Test af gryder/pander

Kvaliteten af gryder og pander har stor indflydelse på hastigheden og resultatet af madlavningen.
Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.
Inden kontrollen skal det sikres, at diameteren af grydens eller pandens bund svarer til størrelsen af den kogezone, der anvendes.
Funktionen åbnes via grundindstillingerne. → *Side 11*

13.1 Udførelse af Test af gryder/pander

1. Sæt en gryde eller pande med stuetemperatur med ca. 200 ml vand centreret på den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens størrelse.
2. Åbn grundindstillingerne, og vælg c 12.
3. Berør indstillingsområdet. I kogezonerne blinker indikatoren —.

✔ Testen udføres.

✔ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

13.2 Kontroller resultat

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

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

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

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion.

14 Rengøring og pleje

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

14.1 Rengøringsmidler

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

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

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

Uegnede rengøringsmidler

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

14.2 Rengøring af kogesektion

Rengør altid kogesektionen efter brugen, så rester fra madlavningen ikke brænder fast.

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

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik.
   Følg anvisningerne for rengøring på rengøringsmidlets emballage.
   Tip Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.

14.3 Rengøring af kogetoppens ramme

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

Bemærk: Brug ikke en glasskraber.

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

15 Afhjælpning af fejl

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
Forkert udførte reparationer er farlige.
- ▸ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▸ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**
Forkert udførte reparationer er farlige.
- ▸ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▸ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▸ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

15.1 Advarsler

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

15.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er afbrudt. ▸ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt.
	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. ▸ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken ▸ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. ▸ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezoner. ▸ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.
F5 + effekttrin og lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken. ▸ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. ▸ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. ▸ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. ▸ Individuel sikkerhedsslukning er blevet aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at slukke indikatoren, så kogezonen kan indstilles igen.
E 9000/E9010	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. ▸ Kontakt elselskabet.
U400	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. ▸ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.
dE	Demotilstand er aktiveret. ▸ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

15.3 Apparatets normale driftslyde

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

16 Bortskaffelse

16.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

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

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

17 Kundeservice

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

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

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.
Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.
Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

17.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.
Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramikken. Kundeservice-oversigten (KI) og produktionsnummeret (FD) kan endvidere også vises i grundindstillingerne → *Side 11* .
Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

18 Prøveretter

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

18.1 Smeltning af overtrækschokolade

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

- Gryde Ø 16 cm uden låg
  - Tilberedning: Effekttrin 1.

18.2 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

Opskrift iht. DIN 44550
Starttemperatur 20 °C
Opvarmning uden omrøring

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

18.3 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

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

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

18.4 Bechamelsauce

Mælketemperatur: 7 °C

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

Tilberedning af bechamelsauce

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

18.5 Tilberedning af mælkeris med låg

Mælketemperatur: 7 °C
1. Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Opvarm uden låg. Rør rundt efter 10 min. opvarmning.
2. Indstil det anbefalede effekttrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken.
Tilberedningstid inklusive opvarmning ca. 45 min.

- Gryde Ø 16 cm, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
  – Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.
  – Færdigtilberedning: Effekttrin 3
- Gryde Ø 20 cm, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
  – Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.
  – Færdigtilberedning: Effekttrin 3, omrøring efter 10 min.

18.6 Tilberedning af mælkeris uden låg

Mælketemperatur: 7 °C
1. Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring.
2. Vælg det anbefalede effekttrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.

- Gryde Ø 16 cm uden låg, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
  – Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.
  – Færdigtilberedning: Effekttrin 3
- Gryde Ø 20 cm uden låg, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
  – Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.
  – Færdigtilberedning: Effekttrin 2.

18.7 Tilberedning af ris

Opskrift iht. DIN 44550
Vandtemperatur: 20 °C

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

18.8 Steg af svinemørbrad

Starttemperatur for mørbrad: 7 °C

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

18.9 Tilberedning af pandekager

Opskrift iht. DIN EN 60350-2

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

18.10 Fritering af dybfrosne pommes frites

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

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

Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG

9001657179 (021212)
da, no