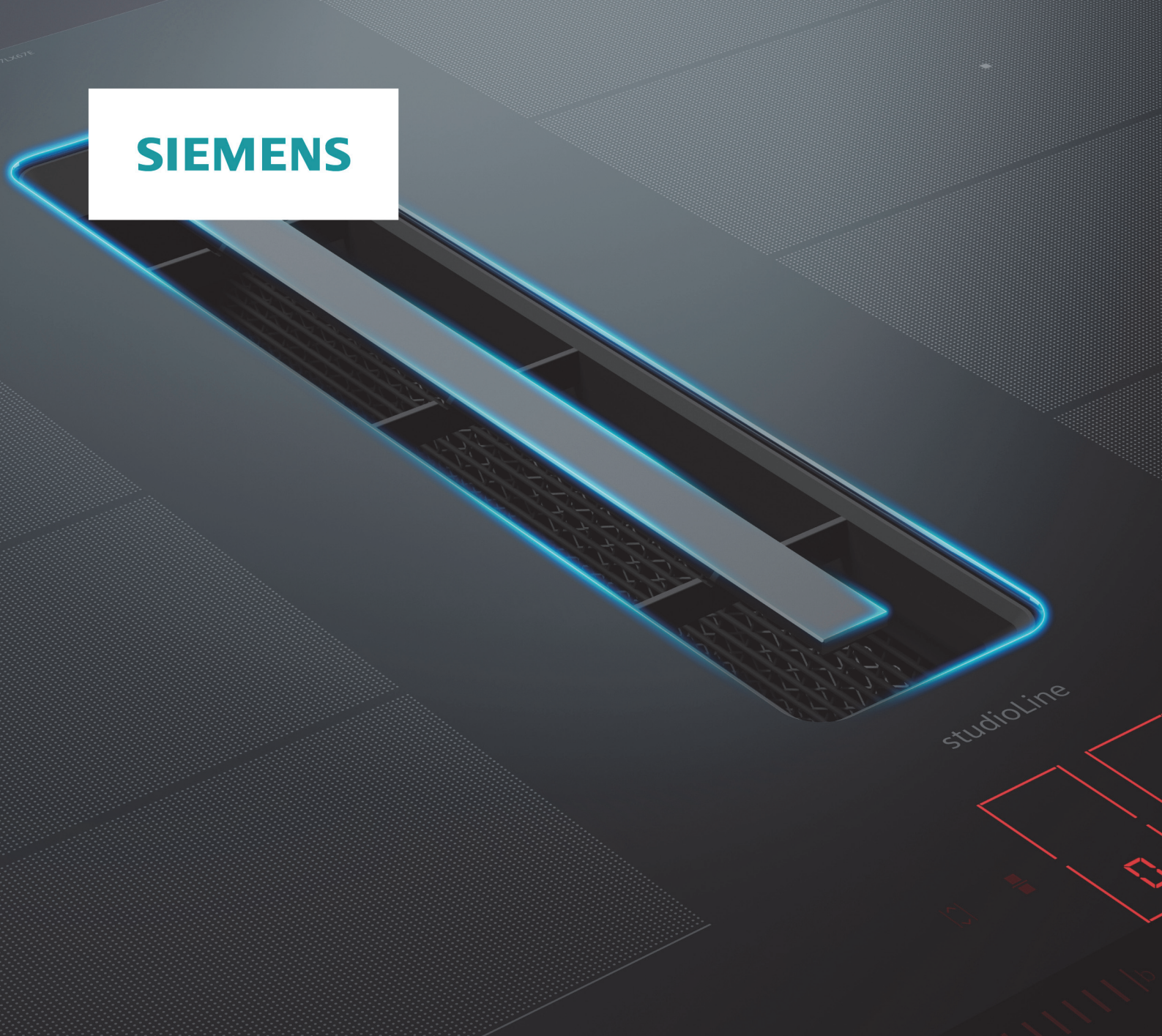




SIEMENS

Induktionskogesektion med integreret ventilations-system

ED...FQ2..

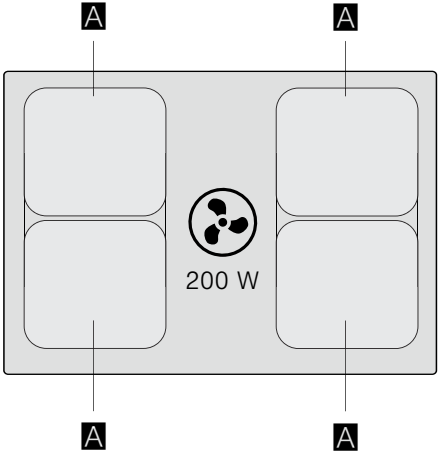
da Brugsanvisning



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



			g*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

*  IEC 60335-2-6

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	5
	Årsager til skader	6
	Miljøbeskyttelse	7
	Energisparetips	7
	Miljøvenlig bortskaffelse	7
	Madlavning med induktion	7
	Fordele ved madlavning med induktion	7
	Kogegrej	7
	Lær apparatet at kende	9
	Det nye apparat	9
	Ekstra tilbehør	9
	Betjenings panel	10
	Kogezonerne	10
	Restvarmeindikator	11
	Funktioner	11
	Drift med aftræksfunktion	11
	Cirkulationdrift	11
	Før apparatet tages i brug første gang	12
	Indstille driftstype	12
	Betjening af maskinen	12
	Tænde og slukke kogetoppen	12
	Indstilling af kogefelt	12
	Gåde råd om tilberedning	13
	Manuel emhættestyring	16
	Intensivt trin	16
	Automatisk start	16
	Efterløbsfunktion	16
	Kombi-zone	17
	Oplysninger om gryder og pander	17
	Aktivere	17
	Deaktivere	17
	Move-funktion	17
	Anbefalinger for brug af kogegrej	17
	Aktivere	18
	Deaktivere	18
	Tidsfunktioner	18
	Programmere tilberedningstiden	18
	Minuturet	19
	PowerBoost-funktion	19
	Aktivere	19
	Deaktivere	19
	Stegesensorik	20
	Fordele ved stegning	20
	Pander til stegesensoren	20
	Temperaturtrin	21
	Tabel	21
	Indstilling	23
	Børnesikring	23
	Aktivering og deaktivering af børnesikringen	23
	Permanent børnesikring	23
	Aftørringssikring	24
	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	24
	Grundindstillinger	25
	Sådan åbnes grundindstillingerne:	26
	Visning af energiforbrug	27
	Test af gryder/pander	27
	PowerManager	28
	Rengøring	28
	Rengøringsmidler	28
	Komponenter, der skal rengøres	29
	Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)	29
	Kogesektion	29
	Ventilation	30
	Rense overløbsbeholder	31
	Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) ...	32
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	34
	Kundeservice	35
	Produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.).	35
	Prøveretter	36

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 garantiydelse 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 2000 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.

Der må ikke suges farlige eller eksplosive stoffer eller dampe ud.

Pas på, at der ikke kommer smådele eller væske ind i apparatet.

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 opsyn 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 opsyn.

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 apparat 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 apparat 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.

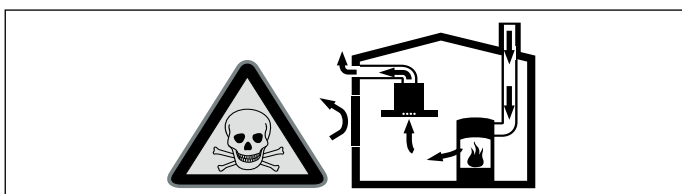
Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Fare for kvælning!

Emballagemateriale er farligt for børn. Sørg for, at børn ikke leger med emballagemateriale.

Advarsel – Livsfare!

Retursugning af forbrændingsgas kan medføre forgiftning. Sørg altid for tilstrækkelig lufttilførsel, når apparatet anvendes med aftræksfunktion i samme rum som et ildsted, hvis lufttilførsel sker fra luften i rummet.



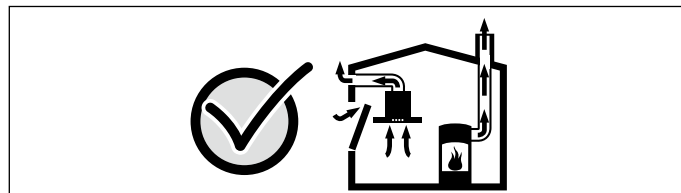
Ildsteder, hvis lufttilførsel sker fra luften i rummet, (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, vandvarmere) henter forbrændingsluft fra opstillingsrummet og leder røggas ud i det fri gennem et røggasanlæg (f.eks. en skorsten). En tændt emhætte trækker indeluft ud af køkkenet og tilstødende rum. Hvis lufttilførslen er utilstrækkelig, opstår der et undertryk. Derved bliver giftige gasser fra skorsten eller aftrækskakt suget tilbage ind i opholdsrummene.

- Derfor skal der altid sørges for tilstrækkelig lufttilførsel.
- En murkasse til indblæsnings-/udsugningsluft alene sikrer ikke, at grænseværdien overholdes.

Farefri drift er kun mulig, når undertrykket i rummet, hvor ildstedet befinder sig, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette opnås, når den nødvendige forbrændingsluft kan strømme ind gennem åbninger, som ikke kan lukkes, f.eks. i døre eller vinduer, murkasser til indblæsnings-/udsugningsluft eller i form af andre tekniske foranstaltninger.

Udsugningsluften må ikke ledes ud i skorstene, som anvendes til aftræk af røggasser, eller i skakte, som bruges til afledning af luft fra rum, hvor der findes installationer til forbrænding.

Hvis aftræksluften ledes ind i en nedlagt skorsten til røggas, skal installationen godkendes af den ansvarshavende skorstensfejmester.



Kontakt under alle omstændigheder den ansvarshavende skorstensfejmester, som kan bedømme husets samlede ventilationstilstand, og som kan rådgive om korrekt ventilation.

Benyttes emhætten udelukkende i cirkulationsdrift, kan den benyttes uden indskrænkninger.

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.
- Fedtaflejringer i fedtfiltret kan blive antændt. Rengør fedtfiltret regelmæssigt. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Når ventilationen er tændt, kan fedtaflejringer i fedtfiltret blive antændt. Der må ikke arbejdes ved åben ild (f.eks. flambering) i nærheden af apparatet. Apparatet må kun installeres i nærheden af et ildsted til fast brændsel (f.eks. træ eller kul), hvis der forefindes en lukket, ikke aftagelig afdækning. Der må ikke kunne forekomme gnister.

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 kogegej.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Apparat bliver meget varmt under brugen. Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal det køle af i mindst to timer, inden metalfedtfilteret eller overløbsbeholderen fjernes.

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 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 kogezone. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

- Kogegej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Fare for beskadigelse pga. hårde eller spidse genstande. Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen.
- Fare for beskadigelse, hvis gryder/pander koger tørre. Lad aldrig gryder/pander koge tørre.
- Stil ikke varmt kogegej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.
- Fare for beskadigelse pga. aluminiumsfolie eller beholdere af kunststof. Læg aldrig aluminiumsfolie eller kunststofbeholderen på en varm kogesektion. Anvend ikke beskyttelsesfolier.
- Beskadigelse af overfladen, misfarvninger og pletter pga. uegnede rengøringsmidler. Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogesektioner af denne type.
- Beskadigelse af overfladen og misfarvninger pga. afslidning fra gryde-/pandebunde. Skub ikke gryder og pander hen over kogesektionen, men løft dem, når de flyttes.
- Beskadigelse af overfladen og pletter pga. fastbrændte madrester. Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
- Beskadigelse af overfladen pga. salt, sukker eller sand. Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
- Beskadigelse af overfladen pga. ru gryder/pander. Kontroller gryder og pander, inden de anvendes.
- Beskadigelse af overfladen eller såkaldte muslingebrud pga. sukker eller meget sukkerholdige retter. Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

Miljøbeskyttelse

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

Energisparetips

- Anvend altid et låg, som passer til gryden. Madlavning uden låg forbruger betydeligt mere energi. Brug et glaslåg. Så kan man se ned i gryden uden at tage låget af.
- Anvend gryder / pander med en plan bund. En ujævn bund forøger energiforbruget.
- Sørg for, at gryders og panders bund passer i størrelsen til den anvendte kogezone. Bemærk: Producenterne angiver ofte den øvre diameter på gryder, som for det meste er større end bundens diameter.
- Anvend små gryder til små mængder. En stor gryde, som kun er lidt fyldt op, bruger meget energi.
- Tilbered retter med små mængder vand. Det sparer på energien, og grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Skru ned til et lavere kogetrin i god tid. Ellers går der energi til spilde.
- Sørg for tilstrækkelig god lufttilførsel under madlavningen, så ventilationen kan arbejde effektivt og med så ringe driftsstøj som muligt.
- Tilpas ventilationstrinnet efter intensiteten af dampen fra madlavningen. Anvend om nødvendigt det intensive trin. Et lavere ventilationstrin forbruger mindre energi.
- Vælg i god tid et højere ventilationstrin ved intensiv dampudvikling fra madlavningen. Hvis dampen fra madlavningen allerede har fordelt sig i køkkenet, skal ventilationen være i drift i længere tid.
- Sluk for apparatet, når der ikke længere er brug for det.
- For at forøge ventilationens effektivitet og for at forhindre brandfare skal filtrene udskiftes hhv. renses ofte.

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 kogezone, uden at der forinden blev slukket for den.

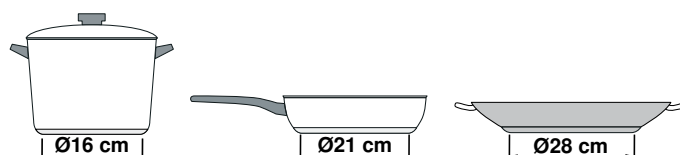
Kogegrej

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.

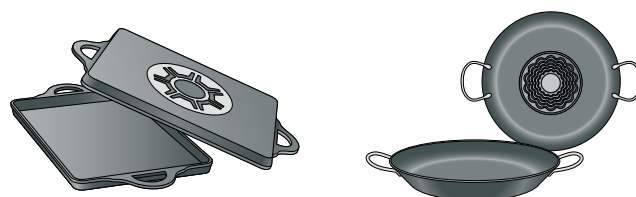
Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion i kapitlet → "Test af gryder og pander".

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

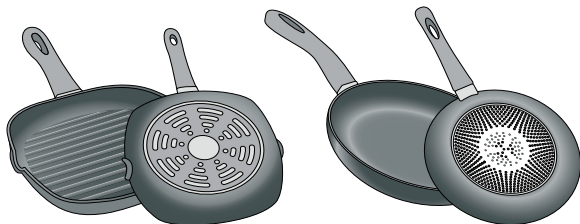


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- 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.



Registrering af gryder og pander

Alle kogezoneerne 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.

Uegnet kogegej

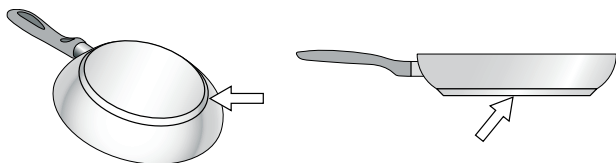
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

- 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 kogegej eller kogegej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegej eller kogegej med tynd bund

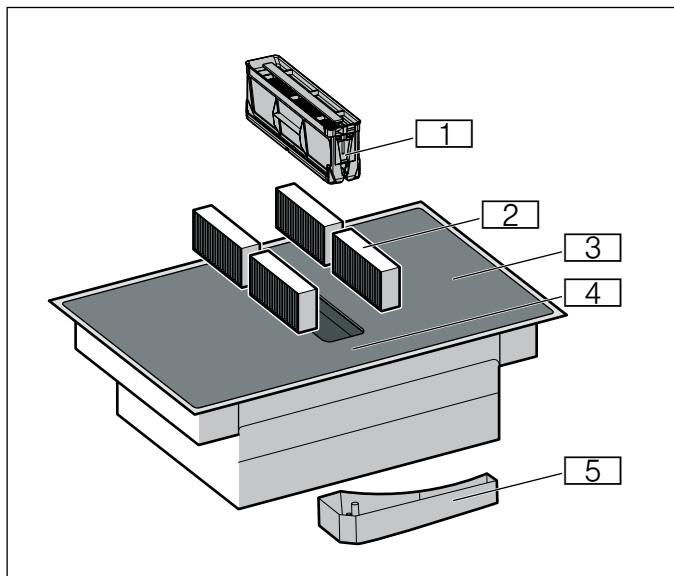
Opvarm ikke tomt kogegej, og brug ikke kogegej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen "automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagere på høje temperaturer. Kogegejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade.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

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.

Det nye apparat



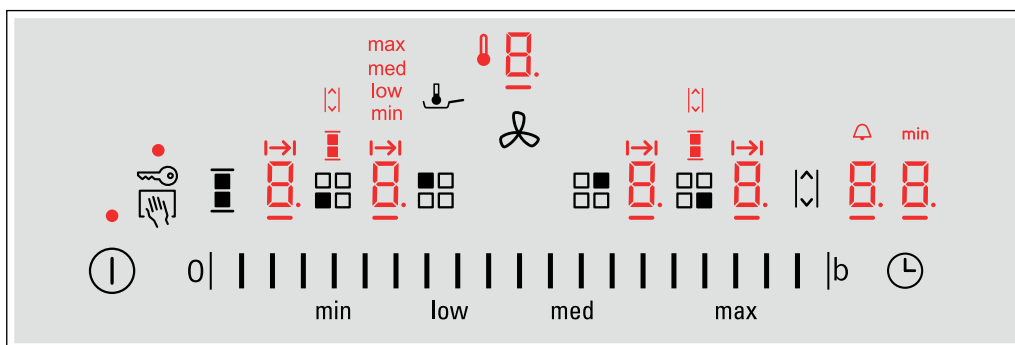
Nr.	Betegnelse
1	Metalfedtfilter
2	Aktivt kulfilter ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk*
3	Kogesektion
4	Betjeningsfelt
5	Overløbsbeholder
*Afhængigt af apparatets udstyr	

Ekstra tilbehør

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

- Aftræks-sæt
- Recirkulations-sæt
- Aktivt kulfilter: Til recirkulationsdrift
- Akustikfilter: Til drift med aftræksluft

Betjenings panel



Valg-sensorer	
ⓘ	Hovedafbryder
□□	Valg af kogezone
0	Indstillingsområde
b	PowerBoost-funktion Intensive ventilationstrin
⬇	Stegesensor
min, low, med, max	Temperaturtrin
▮	Funktionen CombiZone
↕	Move-funktion
🔒	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
🔑	Børnesikring
⌚	Tidsfunktioner
🌀	Manuel emhættestyring

Indikator	
0	Driftstilstand
1-9	Effekttrin
00	Tidsfunktioner
H/h	Restvarme
b	PowerBoost-funktion Intensivt ventilationstrin I
b.	Intensivt ventilationstrin II
A	Stegesensor
⬇	Temperatur Stegesensor
min, low, med, max	Temperaturtrin
▮	Funktionen CombiZone
↕	Move-funktion
I→I	Automatisk tilberedningstid
⌚	Minutur
min	Tidsindikator

Betjeningsfelter

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

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

Kogezonerne

Kogezoner		
□	Enkelt kogezone	Anvend gryder/pander med en passende størrelse
▮	Kombineret kogezone	Se kapitlet → "Kombi-zone" eller → "Move-funktion"
Anvend udelukkende gryder og pander, der er egnet til brug med induktion, se kapitlet → "Madlavning med induktion"		

Restvarmeindikator

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

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

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

Når der er slukket for kogezone, lyser restvarmeindikatoren vedvarende.

Restvarmeindikatoren lyser også, når kogetoppen er slukket, så længe kogezone er varm.



Funktioner

Dette apparat kan bruges til aftræksdrift eller luftcirkulationsdrift.

Drift med aftræksfunktion



Aftræksluften renses i fedtfiltret og ledes ud i det fri gennem et rørsystem.

Bemærk: Aftræksluften må ikke ledes ud i en røg- eller røggasskorsten, der er i brug, eller i en skakt, der benyttes til udluftning af rum, hvor der findes ildsteder.

- Hvis aftræksluften skal ledes bort gennem en røg- eller røggasskorsten, som ikke mere er i brug, skal dette godkendes af den ansvarshavende skorstensfejer.
- Hvis aftræksluften ledes ud gennem en ydervæg, skal der anvendes en teleskop-murkasse.

Cirkulationsdrift



Den opsugede luft renses i fedtfiltrene og et aktivfilter og ledes tilbage i køkkenet igen.

Bemærk: Der skal være monteret et aktivfilter for at binde køkkendunsten i forbindelse med cirkulationsdrift. De forskellige muligheder at bruge emhætten på i cirkulationsdrift er forklaret i brochuren. Du kan også kontakte faghandlen. Det nødvendige tilbehør fås i faghandlen, hos kundeservice eller i online-shoppen.

Før apparatet tages i brug første gang

Gør følgende, inden apparatet bruges første gang:
Rengør apparatet og tilbehørsdelene grundigt.
Inden det nye apparat kan benyttes, skal der foretages nogle indstillinger.
Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen ①.

Indstille driftstype

Apparatet leveres med forindstillet recirkulationsdrift.
Hvis kogesektionen er installeret med luftaftræk til det fri, skal indstillingen  17 konfigureres til denne modus.
Se kapitlet → "Grundindstillinger".

Betjening af maskinen

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

Tip: Tænd for ventilationen, når madlavningen påbegyndes, og sluk først for den nogle minutter efter madlavningens afslutning. På denne måde fjernes emmen fra madlavningen mest effektivt.

Bemærk: Brug aldrig apparatet uden metalfedtfilter og overløbsbeholder.

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.
Tænde: Berør symbolet ①. Der lyder et signal.
Indikatoren ved hovedafbryderen og kogezoneindikatorerne  lyser. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①, til indikatoren slukkes. Alle kogezoner er slukket. Restvarmeindikatoren lyser, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogetoppen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogetoppen er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstilling af kogefelt

I programmeringsområdet kan du indstille det ønskede styrketrin.

Styrketrin 1 = mindste styrke.

Styrketrin 9 = højeste styrke.

Hvert styrkeniveau har en mellemtrinsindstilling. Den angives af et punktum.

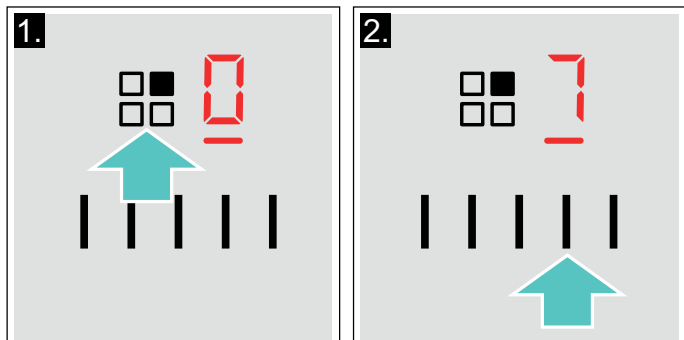
Anvisninger

- 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.

Vælg kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet  for den ønskede kogezone. I displayet lyser **_**.
2. Vælg derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.



Kogetrinnet er indstillet.

Ændring af kogetrin

vælg kogefelt, og indstil det ønskede styrketrin i programmeringsområdet.

Afbryd kogefeltet

Vælg kogefelt, og indstil til  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 registreret, skal du vælge indstilling for pladen inden for de næste 20 sekunder. Hvis ikke afbrydes kogefeltet.
Hvis du placere mere end et kogegrej på kogepladen og tænder, registreres kun det ene kogegrej.

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	Tilberednings- tid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Mælk*	1. - 2.	-
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.	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
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2. - 3.	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Hvide kartofler	4. - 5.	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3. - 4.	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4. - 5.	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
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.	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
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)		
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.		

Manuel emhættestyring

Ventilationstrinnet kan styres manuelt.

Bemærk: Ved høje gryder kan det ikke garanteres, at udsugningen fungerer optimalt. Udsugningen kan forbedres med et låg, der lægges skævt på.

Aktivere

1. Berør symbolet .
Ventilationen starter med det forindstillede effektttrin.
2. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.
Det indstillede kogetrin lyser.
3. Berør symbolet  for at bekræfte den valgte indstilling.
Ventilationen er aktiveret.

Ændre og deaktivere

Berør symbolet , og vælg det ønskede kogetrin, eller indstil det til  i indstillingsområdet.

Intensivt trin

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

Aktivere

Berør symbolet , og vælg det ønskede intensive trin.

- **Intensivt trin I:** Berør symbolet  to gange.
Indikatoren  lyser. Det intensive trin er aktiveret.
- **Intensivt trin II:** Berør symbolet  tre gange.
Indikatoren  lyser. Det intensive trin er aktiveret.

Bemærk: Efter 8 minutter skifter apparatet automatisk ned til effektttrin .

Ændre og deaktivere

Berør symbolet , og vælg det ønskede kogetrin, eller indstil det til  i indstillingsområdet.

Automatisk start

Når der vælges et kogetrin for en kogezone, aktiveres automatisk start. Ventilationen aktiveres svarende til det pågældende kogetrin for kogezoneerne.

Der er oplysninger om, hvordan denne indstilling ændres, i kapitlet → "Grundindstillinger".

Efterløbsfunktion

Ved efterløbsfunktionen fortsætter ventilationssystemet driften et par minutter efter, at kogesektionen er slukket. På den måde bliver den resterende em fra madlavningen fjernet. Derefter slukkes ventilationssystemet automatisk.

Aktivere

Som standard bliver den maksimale efterløbstid aktiveret. Der er oplysninger om, hvordan denne indstilling ændres, i kapitlet → "Grundindstillinger".

Bemærk: Efterløbet bliver først aktiveret, når mindst én kogezone har været tændt i mindst ét minut.

Deaktivere

Manuel

Berør symbolet . Efterløbsfunktionen bliver deaktiveret.

Automatik

I følgende tilfælde bliver efterløbsfunktionen deaktiveret:

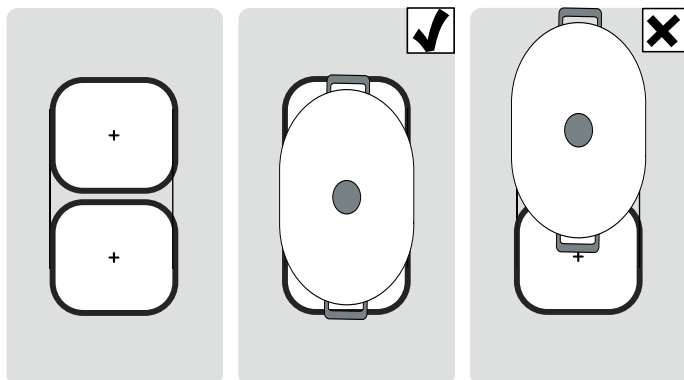
- Efterløbstiden er afsluttet.
- Apparatet bliver tændt igen.

Kombi-zone

Med denne funktion kan Kombi-zonen forbindes, og der kan indstilles det samme effekttrin for begge kogezone. Denne funktion er særlig velegnet til madlavning med aflange gryder eller pander.

Oplysninger om gryder og pander

For at opnå et optimalt resultat skal der anvendes en gryde/pande, der passer til området for begge kogezone. Sæt gryden/panden midt på kogezone.



Hvis der kun anvendes én gryde/pande på den ene af de to kogezone, kan gryden/panden flyttes fra den ene kogezone til den anden. I så fald bliver både effekttrinnet og de valgte indstillinger bibeholdt.

Aktivere

1. Vælg den ene af de to kogezone, som hører til CombiZonen, og indstil kogetrinnet.
2. Berør symbolet . Indikatoren lyser. Kogetrinnet vises i indikatoren for den nederste kogezone.

Funktionen er aktiveret.

Ændring af kogetrin

Foretag ændring af styrketrinnet i programmeringsområdet.

Deaktivere

Vælg den ene af de to kogezone for denne funktion, og berør symbolet .

Funktionen er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

Move-funktion

Med denne funktion kan Kombi-zonen forbindes, og der kan indstilles forskellige effekttrin for de to kogezone. Forindstillede effekttrin:

Forreste kogezone = effekttrin 9

Bageste kogezone = effekttrin 1.

Effekttrinnene for begge kogezone kan ændres uafhængigt af hinanden.

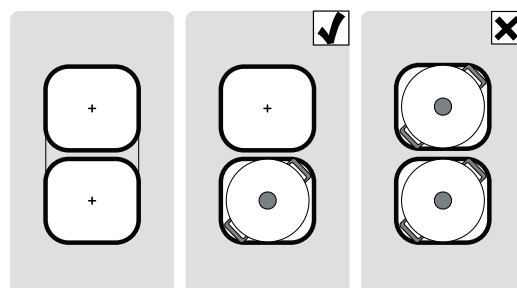
Anvisninger

- Placer kun gryden eller panden på den ene af kogezone. Funktionen bliver ikke aktiveret, hvis der er placeret gryde eller pander på begge kogezone.
- I indikatoren for den kogezone, hvor der ikke er placeret en gryde eller pander, lyser kogetrinnet svagere. Det bliver først aktiveret, når gryden eller panden flyttes over på denne kogezone og registreret.
- Hvis funktionen er aktiveret, og der også bliver placeret en gryde eller pander på den ledige kogezone, fortsætter indikatoren med at lyse svagt. Kogezone bliver ikke aktiveret. Kogezone bliver aktiveret, når gryden eller panden på den første kogezone tages af.

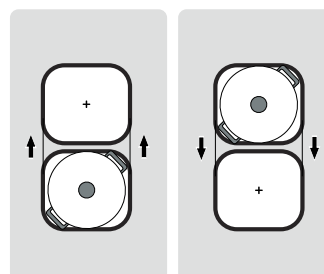
Anbefalinger for brug af kogegej

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

Anvend kun én gryde eller pander, som kun dækker den ene af kogezone.



Flytte gryder/pander fra en kogezone til en anden:



Aktivere

1. Vælg den ene af de to kogezone, som hører til Move-funktionen.
2. Berør symbolet . Indikatorerne  lyser. Kogetrinnene vises i indikatorerne for de to kogezone.

Funktionen er aktiveret.

Anvisninger

- Indikatorer for kogezone, hvor gryden eller panden er placeret, lyser kraftigere.
- I indikatoren for den derefter valgte kogezone lyser indikatoren .

Ændre kogetrin

Vælg den ene af de to kogezone, som hører til Move-funktionen, og korriger kogetrinnet i indstillingsområdet.

Bemærk: Når funktionen deaktiveres, returnerer kogetrinnene til de forindstillede værdier.

Deaktivere

Berør symbolet .

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Hvis den ene af de to kogezone bliver sat på , deaktiveres funktionen automatisk indenfor ca. 10 sekunder.



Tidsfunktioner

Kogetoppen har to Timer-funktioner:

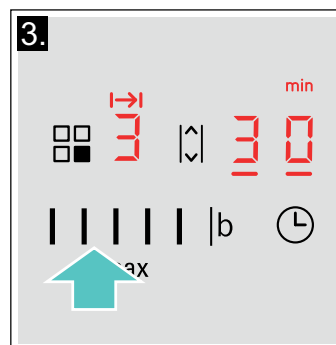
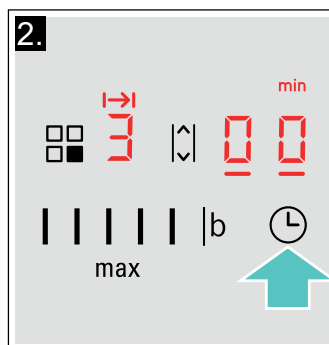
- Programmere tilberedningstiden
- Minutur

Programmere tilberedningstiden

Kogezone slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

Indstilling:

1. Vælg kogezone og det ønskede kogetrin.
2. Berør symbolet . I indikatoren for kogezone lyser . I Timer-indikatoren lyser .
3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.



Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.

Anvisninger

- Det er muligt at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezone 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 funktionen Kombi-zone eller Move vælges for den kombinerede kogezone, er den indstillede tid ens for begge kogezone.

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.

Automatisk programmering

Hvis du i programmeringsområdet trykker på forhåndsindstillingen 1 til 5, reduceres kogetiden 1 minut.

Hvis du i programmeringsområdet trykker på forhåndsindstillingen 6 til 10, øges kogetiden 1 minut.

Ændring eller afbrydelse af tiden

Vælg kogefelt, og tryk derefter på symbolet .

Foretag ændring af tilberedningstiden i programmeringsområdet, og indstil til  for at annullere tiden.

Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. Der høres et lydssignal til information herom. På displayet til funktionen Tidsprogrammering tændes **00** i 10 sekunder.

Ved at trykke på symbolet **⏻** slukkes indikationerne, og lydssignalet ophører.

Anvisninger

- Hvis der er programmeret en tilberedningstid for flere kogezone, er det altid tidsangivelsen for den valgte kogezone, der vises i Timer-indikatoren.
- 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 kogezoneerne og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Sådan programmerer du:

1. Tryk på symbolet **⏻** flere gange, indtil indikatoren **⏻** tændes. I den visuelle indikator til tidsprogrammeringsfunktionen tændes **00**.
2. Vælg den ønskede tid i programmeringsområdet. Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe.

Ændring eller afbrydelse af tiden

Tryk flere gange på symbolet **⏻**, indtil displayet **⏻** tændes. Skift tid med programmeringszonen, eller indstil til **00**.

Når tiden er forløbet

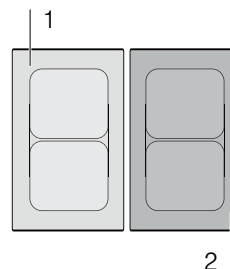
Der høres et lydssignal til information herom. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises **00**, og indikatoren **⏻** lyser. Indikatorerne afbrydes efter 10 sekunder.

Ved tryk på symbolet **⏻** slukker indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

PowerBoost-funktion

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

Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning). I modsat fald blinker **b** og **9** i indikatoren for den valgte kogezone, og derefter bliver kogetrin **9** automatisk indstillet, uden at funktionen aktiveres.



Bemærk: I området for Kombi-zonen kan powerboost-funktionen kun aktiveres, når de to kogezone anvendes uafhængigt af hinanden.

Aktivere

1. Vælg kogezone.
2. Vælg kogetrinn **9**, og berør derefter symbolet **b**. Indikatoren **b** lyser. Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet **b**. Indikatoren **b** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin **9**. Funktionen er deaktiveret.

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



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 **min**, 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 kan købes pander, som er specielt egnet til brug med stegesensoren. Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. I vores brochurer eller på internettet findes et omfattende sortiment af tilbehør til dette apparat.

Udvalget og mulighederne for online-bestillinger afhænger af det pågældende land. Der findes nærmere oplysninger om dette i salgspapirerne.

Bemærk: Det ekstra tilbehør passer ikke til alle apparater. Angiv altid apparatets nøjagtige betegnelse (E-nr.) ved køb af tilbehør → "Kundeservice".

Ekstratilbehør

Pande med en diameter på 21 cm

Anbefalet tilbehør til stegesensoren.

Panderne er beklædt med en slip-let-belægning, så der 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 .
- 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
min	lavt	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.
low	lavt - mellem	Stegning af fisk og rustikale retter, som f.eks. frikadeller eller pølser.
med	mellem - højt	Stegning af steaks, medium eller gennemstegt, dybfrostretter, panerede eller finere retter, som f.eks. schnitzel, ragout og grøntsager.
max	højt	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks, 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.

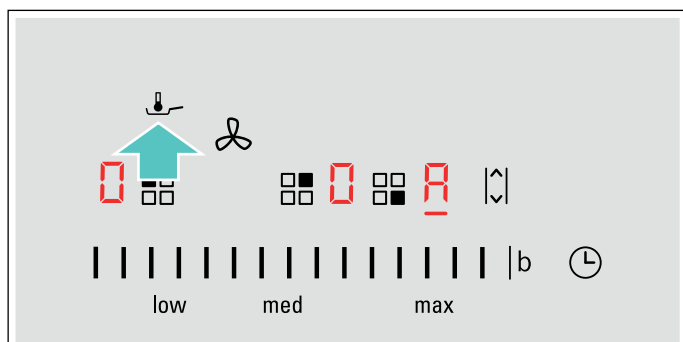
	Temperatur-trin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Kød		
Schnitzel, naturel eller paneret	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Koteletter*	low	10 - 15
Cordon bleu, wiener schnitzel*	med	10 - 15
Steak, blodig (3 cm tyk)	max	6 - 8
Steak, medium eller gennemstegt (3 cm tyk)	med	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	low	10 - 20
Pølser, kogte eller rå	low	8 - 20
Hamburger, frikadeller, eller fyldte frikadeller*	low	6 - 30
Ragout, gyros	med	7 - 12
Hakket kød	med	6 - 10
Bacon	min	5 - 8
Fisk		
Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller	low	10 - 20
Fiskefilet, naturel eller paneret	low - med	10 - 20
Rejer	med	4 - 8
Retter med æg		
Pandekager**	max	-
Omelet**	min	3 - 6
Spejlæg	min - med	2 - 6
Røræg	min	4 - 9
Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)	low	10 - 15
French toast**	low	4 - 8
* Vend flere gange.		
** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.		

	Temperatur- trin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Kartofler		
Stegte kartofler (af pillekartofler)	max	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler)	med	15 - 25
Kartoffelpuffer**	max	2,5 - 3,5
Brunede kartofler	low	15 - 20
Grøntsager		
Hvidløg, løg	min	2 - 10
Squash, auberginer	low	4 - 12
Peberfrugter, grønne asparges	low	4 - 15
Svampe	med	10 - 15
Glaserede grøntsager	low	6 - 10
Dybfrostprodukter		
Schnitzel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Fjerkræbryst*	med	10 - 30
Chicken nuggets	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Fiskefilet, naturel eller paneret	low	10 - 20
Fiskepinde	med	8 - 12
Pommes frites	max	4 - 6
Panderetter, f.eks. grøntsagspande med kylling	low	6 - 10
Forårsruller	med	10 - 30
Camembert/ost	low	10 - 15
Andet		
Camembert/ost	low	7 - 10
Tørrede produkter med tilførsel af vand, f.eks. pasta	min	5 - 10
Croutoner	low	6 - 10
Mandler/valnødder/pinjekerner	med	3 - 15
* Vend flere gange.		
** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.		

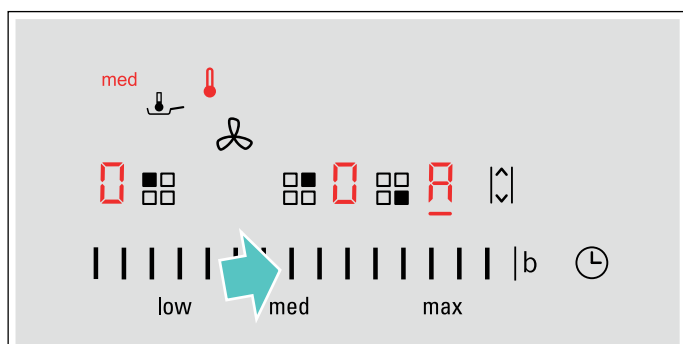
Indstilling

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

1. Vælg kogezone. Berør symbolet . I indikatoren lyser **A**.



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



Funktionen er aktiveret.

Temperatursymbolet  lyser, indtil stegetemperaturen er nået. Der lyder et akustisk signal, og temperatursymbolet slukkes.

Anvisninger

- Vend retterne, så de ikke brænder på.
- Der skal være valgt en kogezone, før temperaturindikatoren  og temperaturtrinnet vises.

Deaktivere stegesensor

Vælg kogezone, og berør symbolet . Funktionen er deaktiveret.

Børnesikring

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

Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivering: Tryk på symbolet  i cirka 4 sekunder. Indikatoren ved siden af symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er nu blokeret.

Deaktivering: tryk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Børnesikringen er nu 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**, **B** 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 0 Manuel*. 1 Automatisk. 2 Funktion deaktiveret.
c 2	Lydsignaler 0 Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 Kun fejlsignal er aktiveret. 2 Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 Alle lydsignaler er aktiveret.*
c 3	Vise energiforbrug 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 5	Automatisk programmering af tilberedningstid 00 Deaktiveret.* 0 1:99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydssignal for Timer-funktion 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt. 0 Deaktiveret. Kogesektionens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimumeffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalet ved 13 ampere. 3. 3500 W anbefalet ved 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalet ved 20 ampere. ... 9 eller 9. Kogesektionens maksimumeffekt.**
c 9	Tidsinterval for valg af kogezone 0 Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt.* 1 Begrænset: Kogezonen forbliver kun valgt i nogle sekunder.
c 12	Gryder og pander og kontrol af egnethed 0 Ikke egnet 1 Ikke optimal 2 Velegnet

c 17	Indstille drift med recirkulation eller aftræk
0	Konfigurere recirkulationsdrift.*
1	Konfigurere aftræksluftdrift.
c 18	Indstille automatisk start
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret: Ventilationen starter svarende til de pågældende kogetrin for kagezonerne.*
c 20	Indstille efterløb
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret*: Hvis kogesektionen arbejder med aftræksdrift, aktiveres ventilationen i ca. 6 minutter ved kogetrin 3 . Hvis kogesektionen arbejder med recirkulationsdrift, aktiveres ventilationen i ca. 30 minutter ved kogetrin 1 . Efter dette tidsrum slukkes efterløbsfunktionen automatisk.
c 0	Nulstille til standardindstillinger
0	Individuelle indstillinger.*
1	Nulstille til fabriksindstillinger.

*Fabriksindstilling
**Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

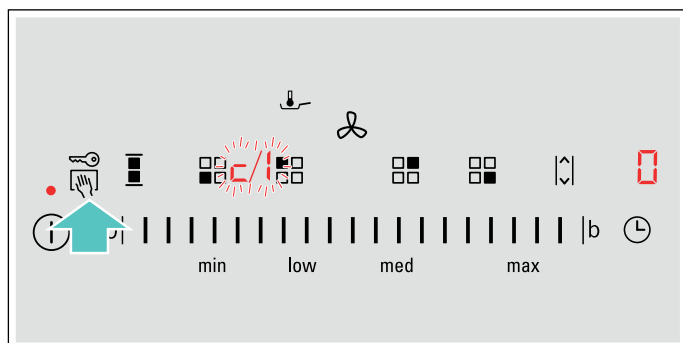
Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

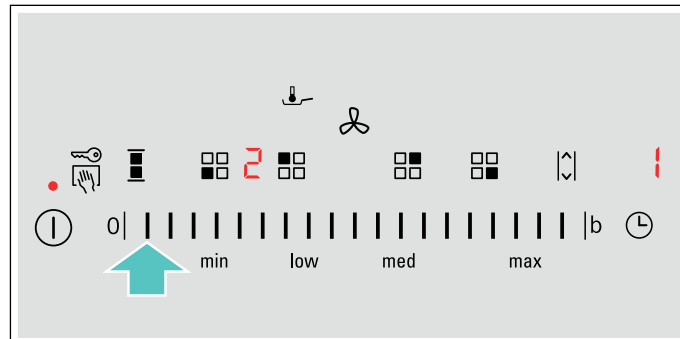
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i ca. 4 sekunder.
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

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

3. Når symbolet  berøres igen, åbnes grundindstillingerne.
I indikatorerne blinker skiftevis **c** og **1**, og **0** vises 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"

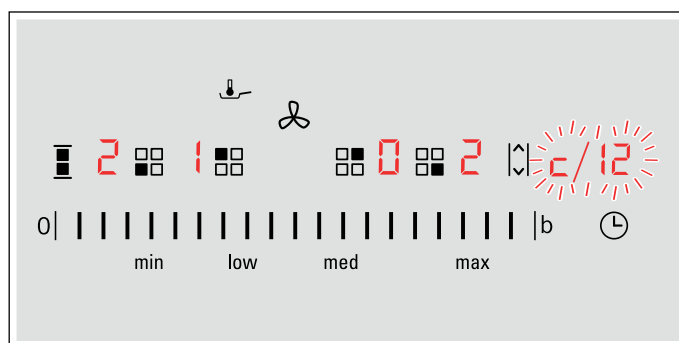
Test af gryder/pander

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

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

1. Fyld en gryde med ca. 200 ml vand, og sæt den på midten af den kogezone, hvis diameter passer bedst til grydens bund.
2. Åbn Grundindstillingerne, og vælg indstillingen **c 1**.
3. Berør indstillingsområdet. I kogezone-indikatorerne blinker **—**. Funktionen er aktiveret.

Efter 10 sekunder vises resultatet af kvalitets- og hastighedskontrollen for tilberedning i kogezone-indikatoren.



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

Resultat	
	Gryden eller panden egner sig ikke til kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.*
	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.*
	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.
* Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen afstes på den lille kogezone.	

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

Anvisninger

- Hvis kogezone er meget mindre end den anvendte gryde eller pander, 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 kapitlet → "Madlavning med induktion".

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 kogezone.

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 effektniveau.

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

Rengøring

Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal det køle af i mindst to timer, inden metalfedtfilteret eller overløbsbeholderen fjernes.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Rengør kun emhætten med en fugtig klud. Træk netstikket ud af kontakten inden rengøring, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Komponenterne indvendig i emhætten kan have skarpe kanter. Brug beskyttelseshandsker.

Anvisninger

- Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet.
- Tag alle slags smykker af arme og hænder inden rengøringen.
- Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogesektionen er varm, fordi det kan give pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Rengøringsmidler

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

Følg de anvisninger og advarsler, som er vedlagt rengøringsmidlerne.

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

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend:

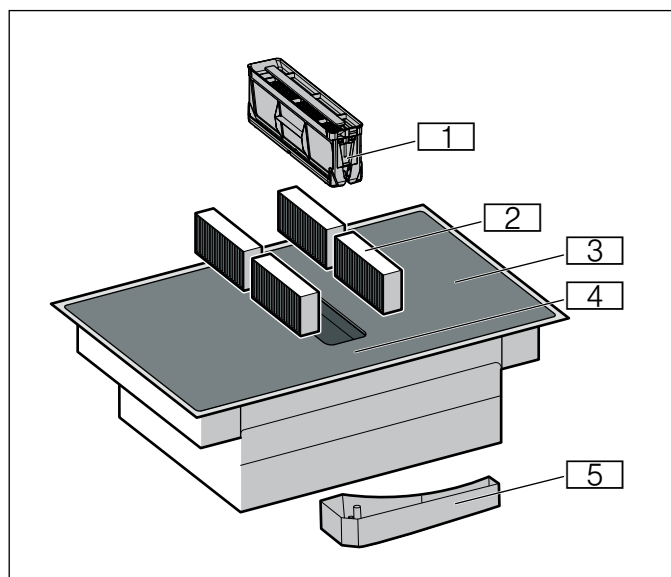
- ikke ufortyndet opvaskemiddel
- ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- ikke skurende rengøringsmidler
- ikke højtryksrensere eller dampstråler
- ikke ovnrensere
- ikke ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol
- ikke hårde, ridsende opvaskesvampe, børster eller skuresvampe

Pas på!**Beskadigelse af overflader**

Vask altid nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug!

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget af forkerte rengøringsmidler.

Område	Rengøringsmidler
Glaskeramik	Rengøringsmiddel til glas ved kalk- og vandpletter: Rengør kogesektionen, så snart den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogesektioner eller et rengøringsmiddel til glas. Glasskraber ved pletter af sukker, risstivelse eller plast: Fjern pletterne med det samme. Pas på: Fare for forbrænding. Rengør bagefter med en fugtig opvaskeklud, og tør efter med en klud. Bemærk: Anvend ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskeklud, og tør efter med en blød klud. Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet. Opblød indtørrede steder med lidt vand og en smule opvaskemiddel, der må ikke skures. Overflader af rustfrit stål må kun rengøres i slibningens retning. Der kan købes specielle rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice, i vores e-shop eller i specialforretninger. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud. Bemærk: Der må ikke anvendes glasskraber til rengøring af kogesektionens ramme.
Kunststof	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød klud eller i opvaskemaskinen.
Betjeningsselementer	Varmt opvaskevand eller et egnet rengøringsmiddel til glas: Rengør med en fugtig opvaskeklud, og tør efter med en blød klud.

Komponenter, der skal rengøres

Nr.	Betegnelse
1	Metalfedtfilter
2	Aktivt kulfilter ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk*
3	Kogesektion
4	Betjeningsfelt
5	Overløbsbeholder
*Afhængigt af apparatets udstyr	

Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig skurende eller skarpe rengøringsmidler.
- Brug ikke glasskraber eller spidse genstande.
- Brug ikke hårde, ridsende opvaskesvampe, børster eller skuresvampe.

Kogesektion

Rengør altid kogetoppen efter madlavningen. Derved forhindres det, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket. Fjern altid overkogt væske med det samme, og lad ikke madrester tørre ind.

Lad metalfedtfilteret blive i apparatet under rengøring af kogetoppen. Derved opsamles snavs og madrester i metalfedtfilteret og kommer ikke ind i selve apparatet. Metalfedtfilteret kan vaskes i opvaskemaskinen.

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

Hårnakket smuds fjernes bedst med en almindelig glasskraber eller med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere (artikel-nr. 00087670) via Kundeservice eller i vores Online-shop.

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

Ventilation

For at opnå en tilfredsstillende lugt- og fedtfilteringsgrad skal filtrene udskiftes eller renses regelmæssigt.

Metalfedtfiltre

Metalfedtfiltret skal rengøres med regelmæssige mellemrum.

⚠ Advarsel – Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfiltret kan blive antændt. Rengør fedtfiltret regelmæssigt. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.

Aktivt kulfilter

Det aktive kulfilter skal udskiftes med regelmæssige mellemrum. Vær opmærksom på udskiftningsindikatoren på apparatet.

Hvis apparatet kun anvendes med aftræksdrift, skal det akustikfiltret udskiftes, så snart det er snavset.

Filterindikator

Når de aktive kulfiltre skal udskiftes, lyder der et signal, når apparatet er blevet slukket.

I indikatorfeltet lyser **F**.

Senest på dette tidspunkt skal de aktive kulfiltre udskiftes.

Når de aktive kulfiltre er blevet udskiftet, skal udskiftningsindikatoren nulstilles, så indikatoren **F** holder op med at lyse.

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

Tryk vedvarende på symbolet for ventilationen, til der lyder et signal.

Udskiftningsindikatoren for de aktive kulfiltre er blevet nulstillet.

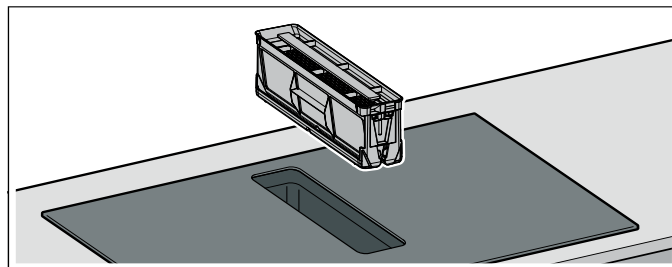
Skifte aktivkulfilter (kun ved recirkulationsdrift)

Aktive kulfiltre binder lugtpartiklerne i emmen fra madlavningen. De bliver kun anvendt i forbindelse med recirkulationsdrift.

Anvisninger

- De aktive kulfiltre og akustikfiltre er indeholdt i leveringen. Der kan fås aktive kulfiltre eller akustikfiltre til udskiftning hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.
- De aktive kulfiltre og akustikfiltrene kan ikke renses eller aktiveres igen.
- Anvend kun originale filtre. Derved sikres en optimal funktion.

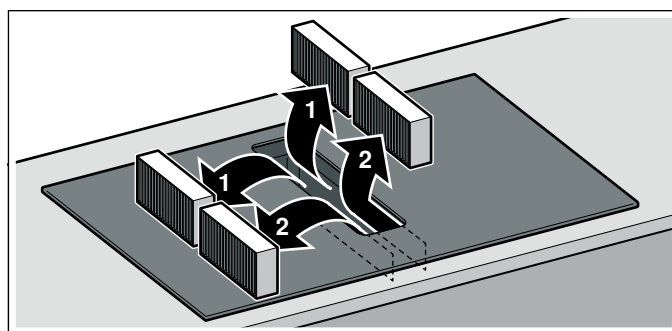
1. Tag metalfedtfiltret ud.



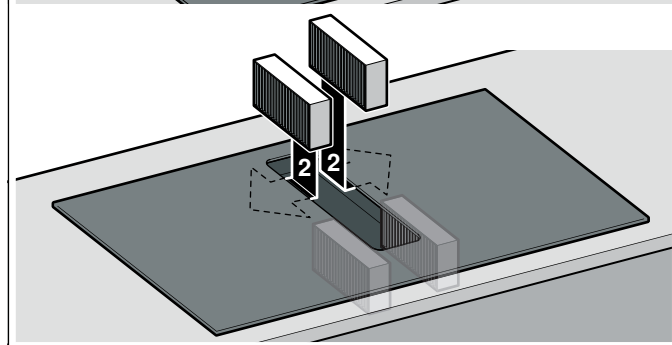
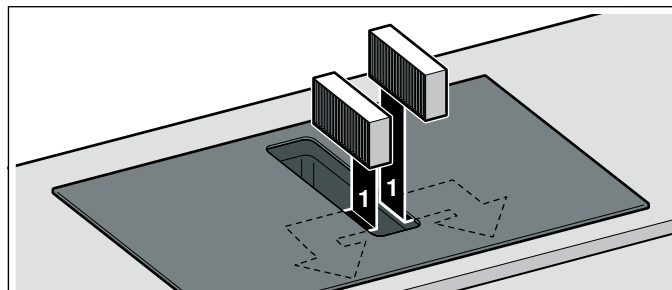
Anvisninger

- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at forhindre, at der drypper fedt ned.
- Pas på, at metalfedtfiltret ikke falder ned og beskadiger kogesektionen.

2. Tag de fire aktive kulfiltre eller akustikfiltre ud, og bortskaf dem korrekt.



3. Sæt to aktive kulfiltre eller akustikfiltre ind i venstre og højre side af apparatet, og skyd dem fremad.



4. Sæt de andre aktive kulfiltre eller akustikfiltre ind i venstre og højre side af apparatet.

5. Sæt metalfedtfiltret i.

Nulstille udskiftningsindikator

Når de aktive kulfiltre er blevet udskiftet, skal udskiftningsindikatoren nulstilles, så indikatoren **F** holder op med at lyse.

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

Tryk vedvarende på symbolet for ventilationen, til der lyder et signal.

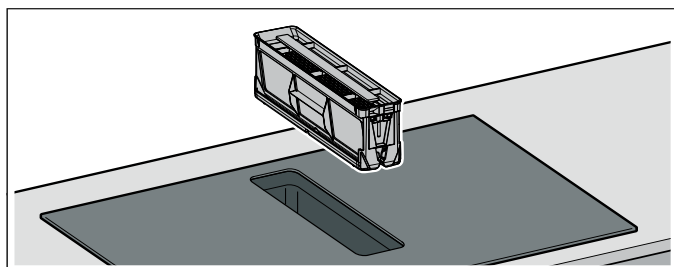
Udskiftningsindikatoren for de aktive kulfiltre er blevet nulstillet.

Afmontere metalfedtfiltre

Metalfedtfiltret filtrerer fedtet ud af dampen fra madlavningen. For at opnå den optimale funktion skal metalfedtfiltret rengøres med jævne mellemrum.

Rengør også bordemfanget indvendigt med regelmæssige mellemrum. Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs.

1. Tag metalfedtfiltret ud.



Anvisninger

- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at forhindre, at der drypper fedt ned.
 - Pas på, at metalfedtfiltret ikke falder ned og beskadiger kogesektionen.
2. Metalfedtfiltrene kan rengøres i opvaskemaskine eller med varmt opvaskevand. → "Rensning af metalfedtfiltre" på side 31
 3. Tag om nødvendigt de aktive kulfiltre ud efter demontagen af metalfedtfiltret, og gør apparatet rent indvendigt.
 4. Sæt det tørre metalfedtfiltrer på plads igen efter rengøringen.

Rensning af metalfedtfiltre

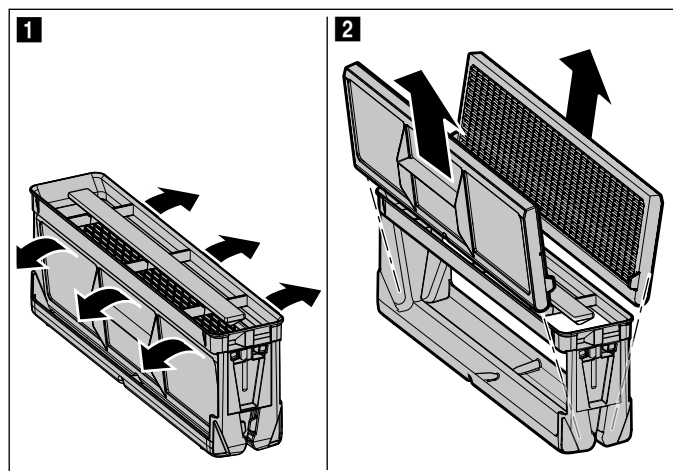
Anvisninger

- Brug ikke aggressive, syre- eller ludholdige rengøringsmidler.
- Metalfedtfiltrene kan rengøres i opvaskemaskine eller vaskes af i hånden.

Manuelt:

Bemærk: Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs. Det kan bestilles i online-shoppen.

- Afmonter metalfedtfiltret.



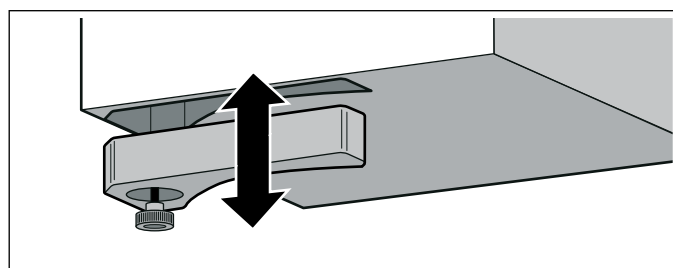
- Læg metalfedtfiltret i blød i varmt opvaskevand.
- Rengør metalfedtfiltret med en børste, og skyl det grundigt bagefter.
- Lad metalfedtfiltret dryppe af.

I opvaskemaskinen:

- Vask ikke et meget snavset metalfedtfiltrer sammen med service.
- Placer metalfedtfiltrene løst i opvaskemaskinen. Metalfedtfiltrene må ikke blive klemte.
- Metalfedtfiltrene bliver bedst rengjort, når de ligger på filtersiden i opvaskemaskinen.

Rense overløbsbeholder

1. Skru overløbsbeholderen af med begge hænder.
- Bemærk:** Hold overløbsbeholderen vandret, så der ikke løber væske ud.



2. Tøm overløbsbeholder, og skyl den ren.
3. Fjern befæstigelsesskruen, og rengør om nødvendigt overløbsbeholderen uden skruen i opvaskemaskinen.
4. Skru overløbsbeholderen fast igen efter rengøringen.

Anvisninger

- Kontroller, at overløbsbeholderens tilløb ikke er blokeret. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal de fjernes, når apparatet er kølet af. Hertil skal metalfedtfiltret tages ud.
- Hvis der kommer væske ind i apparatet oppefra, bliver det opsamlet i overløbsbeholderen. Skru overløbsbeholderen af, og tøm den.

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 lysindikatorerne, og hvorfor lyder der et signal?

Fjern væske eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande fra betjeningsfeltet.
Der findes oplysninger om, hvordan lydsignalet deaktiveres i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Ventilationen starter ikke, selv om der er indstillet automatisk drift.

Aktiver ventilationen manuelt, eller kontroller konfigurationen af den automatiske drift. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Ventilationen fortsætter med at køre, selv om der er slukket for kogezoneerne.

Sluk ventilationen manuelt.
Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "*Betjening af maskinen*".

Luftaftrækket er for svagt.

Kontroller, at metalfedtfilteret er rent.
Der findes yderligere oplysninger om rensning og udskiftning af filtre i kapitlet → "*Rengøring*".

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 kogezoneer anvendes samtidig på højeste kogetrin. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnene 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 induktionskogetoppe?

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

Hvorfor opvarmes kogezoneen ikke, og hvorfor blinker kogetrinet?

Den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret, er ikke tændt.

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

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

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

Hvorfor varer det så længe, inden gryden eller panden bliver varm hhv. hvorfor bliver gryden eller panden ikke tilstrækkeligt varm, 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"*, → *"Kombi-zone"* og → *"Move-funktion"*

Rengøring

Hvordan skal en induktionskogesektion rengøres?

Det bedste resultat opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrerede midler) eller skuresvampe.

Rengøring og pleje af kogesektionen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Der er vand i skabet under kogesektionen.

Kontroller, om overløbsbeholderen er fyldt.

Rengøring af overløbsbeholderen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Med hvilke tidsintervaller skal overløbsbeholderen rengøres?

Overløbsbeholderen skal rengøres ofte.

Rengøring af overløbsbeholderen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Med hvilke tidsintervaller skal metalfedtfiltere renses?

Rens metalfedtfilteret ofte.

Rensning og pleje af filtre er beskrevet 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. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt, eller der befinder sig en genstand på det.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren — blinker i kogezoneindikatorerne.	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at bekræfte fejlen.
F	Det aktive kulfilter er snavset, eller udskiftnings-/rensingsindikatoren lyser, selvom filtrene er blevet rensed hhv. udskiftet.	Udskift filtret, og nulstil filterindikatoren. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Rengøring".
F2	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	Elektronikken er blevet overophedet, og alle kogezoner er blevet slukket.	
F5 + effektrin og lydsignal	Der er placeret 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 er placeret 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 er slukket, kan madlavningen fortsættes.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse er aktiveret. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet .
E9000 E9010	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde.	Kontakt elseskabet.
U400	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt.	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, om kogesektionen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.

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 repareret. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

Produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.)

Angiv altid apparatets produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) ved kontakt med kundeservice.

Typeskiltet med disse numre findes følgende steder:

- I apparatets papirer.
- Foran på undersiden af kogesektionen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramik-kogesektionen. Kundeserviceindeks (KI) og fabrikationsnummer (FD-nr.) kan vises i Grundindstillingerne. Der er oplysninger om dette i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Vi gør 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

Proveretter	Fade og beholde- re:	Kogetrin	Forvarmning	Tilberedning		
			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.	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsegryderet						
Linsegryderet*						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 450 g	Gryde Ø 16 cm	9	1:30 (uden omrø- ring)	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g	Gryde Ø 22 cm	9	2:30 (uden omrø- ring)	Ja	1.	Ja
Linsegryderet på dåse						
F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco.						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 500 g	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 1:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.	Ja
Mængde: 1 kg	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.	Ja
Tilberedning af bechamelsauce						
Mælkens temperatur: 7 °C						
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 kogezone 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 beholde- re:	Kogetrin	Forvarmning		Tilberedning		
			Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg	
Tilberedning af mælkeris							
Mælkeris, tilberedt med låg Mælkens temperatur: 7 °C Opvarm mælken, til den begynder at skumme op.Indstil det anbefalede kogetrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken. 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.	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.	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja	
Mælkeris, tilberedt uden låg Mælkens temperatur: 7 °C 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.	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.	Ca. 5:30	Nej	2.	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.	Ja	
Steg af svinemørbrad							
Starttemperatur for mørbrad: 7 °C							
Mængde: 3 svinemørbrade (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm) og 15 ml solsikkeolie	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej	
Tilberedning af pandekager**							
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage	Stegepande 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



9001469418 (000115)